N°11 - NOVEMBRE 2017 € 4,00

LA CUCINA ITALIANA

Dal **1929** *il mensile di gastronomia con la cucina in redazione*

LANGHE
TRA BAROLO & TARTUFO

Speciale CIOCCOLATO *dolce e salato*

Spaghetti con fave di cacao e calamaretti spillo
PAG. 76

+

IL TRIONFO DEL RISOTTO

IL RICETTARIO «APPARECCHIATO»

PASTICCERIA VEGANA

PRONTO IN 15 MINUTI

P.I. SPA SPED. IN A.P. D. L. 353/03 ART 1, COMMA 1, DCB VR - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 8,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 10,00 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 95,00 - CANTON TICINO CHF 9,90 - SVIZZERA CHF 10,80 - U.K. GBP 8,25

ISSN 1121-1504
9 771121 150004 70011
IN EDICOLA DAL 20.10.17

MY LIFE DESIGN STORIES

Kitchen Collection. Phoenix. High Quality System
Varenna è un marchio Poliform

Varenna

Quando la pasticceria è chiusa

Non so per voi, ma per me il cioccolato resta sempre una soluzione - anzi, LA soluzione - e lo stesso vale per mio figlio Leonardo che, a due anni, ha già le idee chiare in materia, in particolare se si tratta di gelato. A casa ci piace nero fondente fino a un massimo del 90% (squadra dei genitori) o molto al latte (squadra del pupo), ma in qualche forma non manca mai. Sarà per questo che per il numero di novembre - il mese in cui può spuntare un po' di tristezza da inizio inverno - abbiamo pensato a uno *Speciale Cioccolato* capace di rallegrare il palato e lo spirito. Tra le canoniche torte e le versioni salate - come gli spaghetti in copertina, ispirati a una ricetta siciliana - ho voluto inserire nel menu anche quella che io chiamo «la soluzione della disperazione» perché è il coniglio che tiro fuori dal cappello quando l'ospite che doveva arrivare con il dessert ha trovato la pasticceria chiusa o (succede) si è dimenticato. A partire dalla ricetta - si fa per dire - che mi suggerirono degli amici di Barcellona molti anni fa. Una volta l'ho condivisa, durante un'intervista, con il pasticciere francese Pierre Hermé, che ha commentato, laconico - «Sì, la conosco, l'ho provata con Ferran (Adriá)»: posto che qualche scacco di buon fondente non dovrebbe mai mancare in una dispensa, io lo metto in forno per scioglierlo un po' e lo spalmo su una fetta di buon pane, accompagnandolo a un goccio di olio extravergine d'oliva dal sapore intenso e a fiocchi di sale. O, se preferite, provate gli abbinamenti suggeriti dalla nostra redattrice Sara Tieni (caco) e dalla nostra chef Joëlle Néderlants (pan brioche caramellato): comunque vada, sarà «gnam».

MADDALENA FOSSATI DONDERO

Il cioccolato nero con olio extravergine di oliva, pane e sale (sopra). Il mio piccolo Leo e, sotto, il cioccolato abbinato con pan brioche caramellato (Joëlle) e con il cachi (Sara).

FOTO GIACOMO BRETZEL, ELIO BRETZEL, RICCARDO LETTIERI, STYLING BEATRICE PRADA

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

LA CUCINA ITALIANA

sommario

32

12

24

68

SOMMARIO

110

95

120

LA SCUOLA

Per scoprire novità e tendenze e imparare tecniche e segreti

GUIDE

IN COPERTINA *Spaghetti al cacao con calamaretti* (pag. 76)
Ricetta di Federico Dell'Omarino
Foto di Riccardo Lettieri

HOME MADE WITH LOVE
CUCINA A MICROONDE
Cucina piatti leggeri e saporiti, senza aggiungere grassi in cottura, in poco tempo e in recipienti perfettamente igienici.
purity è...
RIVOLUZIONARIA
antibatterica, non assorbe odori e colori dei cibi
$
la cottura a microonde è più veloce e conveniente rispetto a quelle tradizionali
ECOLOGICA
per lavare i recipienti basta risciacquarli sotto acqua corrente, non servono detersivi
cuoci pasta
PURITY MICROWAVE art. 705026
vaporiera art. 705010
pentola multiuso art. 705014
cuoci riso art. 705018
cuoci patate art. 705022
cuoci uova al tegamino art. 705030
cocotte art. 705034
coperchio multiuso art. 705050
tescoma
SHOP
www.tescoma.it
Numero Verde
800777546
la passione in cucina.

UN MONDO DI CUCINA

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare **La Cucina Italiana** anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra migliaia di ricette! Su *lacucinaitaliana.it*

SIAMO
Digital

SOCIAL NETWORK
Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Instagram, Google Plus.

LA COPIA DIGITALE
Se ti piace sfogliare la rivista su tablet e smartphone puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

E IN PIÙ
Facciamo Scuola

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è a Milano in via San Nicolao 7, angolo piazza Cadorna. Non perderti i nostri corsi di cucina, pasticceria, per bambini e anche in lingua inglese. Segui i nostri eventi in tutta Italia e se hai un'azienda richiedi i nostri servizi: team building e gare in cucina.
Direttore: Emanuele Gnemmi
scuola.lacucinaitaliana.it

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Castello 27, 20121 Milano

LA CUCINA ITALIANA

QUALITY IS OUR BUSINESS PLAN

Ci accontentiamo semplicemente del meglio e creiamo i migliori prodotti editoriali. Per questo abbiamo La Cucina Italiana, da quasi 90 anni la guida più autorevole nel mondo del gusto e della tradizione italiana, AD, che da oltre 30 anni racconta le più belle case del mondo, e Traveller, viaggi straordinari accompagnati da eccezionali reportage fotografici per viaggiare comodamente dalla poltrona di casa. Tradotto in una parola, Qualità. In due parole, Condé Nast.

N. 11 - Novembre 2017 - **Anno 88°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE

Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA

Web Editor
SABINA MONTEVERGINE

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) - lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE - aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI - stieni@lacucinaitaliana.it
RICCARDO ANGIOLANI (redazione testi web) - rangiolani@condenast.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
FRANCESCA SAMADEN
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
VIRGINIA RIZZO - cucina@lacucinaitaliana.it

Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Chef
MICHELE ABRUZZESE, DANIELA ANTONIOTTI, FEDERICO DELL'OMARINO, ALFIO GHEZZI, ERNST KNAM, DAVIDE LARISE, DAVIDE OLDANI, MATTIA PASTORI, ALESSANDRO PROCOPIO
Hanno collaborato
CECILIA CARMANA, AMBRA GIOVANOLI, SERENA GROPPO, ANNA MAZZOTTI, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), LUCA TURNER, GIULIA UBALDI COSSUTTA, VALENTINA VERCELLI
Per le immagini
AG. FOTOLIA, AG. LA CAMERA CHIARA, AG. SHUTTERSTOCK, MASSIMO BIANCHI, GIULIO BOEM, ELIO BRETZEL, GIACOMO BRETZEL, MATTEO CARASSALE, JÉRÔME GALLAND, KOJI HANABUCHI, ROBERT HOLDEN, MICHEL JOLYOT, DELFINO SISTO LEGNANI, RICCARDO LETTIERI, ALESSANDRO MILANI, TAKUMI OTA, DAN PEREZ, LUCREZIA PONZANO, FRANCESCO RIDOLFI, SEBASTIANO ROSSI, STEFANO TRIULZI, LIDO VANNUCCHI, TIZIANO ZATACHETTO

Direttore Editoriale LUCA DINI

Direttore Generale Sales & Mktg FRANCESCA AIROLDI

Advertising Manager FEDERICA METTICA
Responsabile Content Experience Unit VALENTINA DI FRANCO, **Responsabile Digital Content Unit** SILVIA CAVALLI

Direttore Vendite GIANCARLO ROPA

Digital Sales Director: CARLO CARRETTONI
Moda e Oggetti Personali: MATTIA MONDANI Direttore. **Beauty:** MARCO RAVASI Direttore
Grandi Mercati: MICHELA ERCOLINI Direttore **Arredo:** CARLO CLERICI Direttore
Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta: MATTIA MONDANI Area Manager
Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Emila Romagna, Marche: LORIS VARO Area Manager
Toscana, Umbria, Lazio e Sud Italia: ANTONELLA BASILE Area Manager
Uffici Pubblicità Estero - Parigi/Londra: ANGELA NEUMANN
New York: ALESSANDRO CREMONA. **Barcellona:** SILVIA FAURÒ. **Monaco:** FILIPPO LAMI
Digital Marketing: MANUELA MUZZA. **Social Media:** ROBERTA CIANETTI

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Presidente Giampaolo Grandi
Amministratore Delegato Fedele Usai
Direttore Generale Domenico Nocco

Vice Presidente Giuseppe Mondani, **Direttore Centrale Digital** Marco Formento
Direttore Centrale Consumer e Audience Development Massimo Monzio Compagnoni
Direttore Circulation Alberto Cavara, **Direttore Produzione** Bruno Morona
Direttore Risorse Umane Cristina Lippi, **Direttore Amministrazione e Controllo di Gestione** Luca Roldi
Direttore Branded Content Raffaella Buda

Sede: 20121 **Milano**, piazza Castello 27 - tel. 0285611 - fax 028055716. **Padova**, via degli Zabarella 113, tel. 0498455777 - fax 0498455700. **Bologna**, via Carlo Farini 13, Palazzo Zambeccari, tel. 0512750147 - fax 051222099. **Roma**, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249. **Parigi/Londra**, 4 place du Palais Bourbon 75007 Paris - tel. 00331-44117885 - fax 00331-45569213. **New York**, 125 Park avenue suite 2511 - New York NY 10017 - tel. 212-3808236 - fax 212-7867572. **Barcellona**, Passeig de Gràcia 8/10, 3° 1a - 08007 Barcelona tel. 0034932160161 - fax 0034933427041. **Monaco di Baviera**, Eierwiese 5b - 82031 Grünwald - Deutschland - tel. 0049-89-21578970 - fax 0049-89-21578973. **Istanbul**, Yenimahalle Tayyareci Fethi Sok. 28/7 Bakırkoy - 34142 Istanbul - Turkey - Cell: 0090-532-2614343 - email: arin@condenast.it

Il gusto unico della Svizzera

IL GUSTO DI LE GRUYÈRE DOP
È INIMITABILE PERCHÉ IN OGNI FORMA
CI SONO 400 LITRI DI LATTE FRESCO
PRODOTTO NELLA SUA REGIONE.

Le Gruyère DOP è noto a tutti per il suo gusto così speciale ma pochi sanno che per creare una forma di questa delizia servono 400 litri di latte fresco. Questa preziosa materia pima deve provenire da mucche della Gruyère che si nutrono solo di erba o fieno, l'uso di additivi è assolutamente vietato. Forse per questo Le Gruyère DOP, in tutte le sue varianti di gusto e stagionatura, aggiunge a cene, aperitivi, spuntini e ricette tutta la purezza della regione di cui porta il nome.

Naturalmente privo di lattosio - Senza glutine - Senza conservanti né additivi

www.gruyere.com

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.

www.formaggisvizzeri.it

notizie

DI CIBO

INDIRIZZI, APERTURE, OGGETTI E NOVITÀ PER AMANTI DELLA BUONA TAVOLA

MINIATURE DI ZUCCHERO

Nel centro di Alghero, nella Sardegna nordoccidentale, Roberto Murgia, pasticciere e decoratore, nel suo laboratorio **Dolci in corso** crea torte e pasticcini della tradizione sarda, ornandoli con trine sottilissime, pizzi e figure in pasta da zucchero. Questi capolavori di «minuscola scultura» sono talmente belli, che si ha quasi paura di mangiarli. Ma bisogna superare gli indugi, perché sono anche molto buoni. Merito degli ingredienti selezionati da Roberto e dalla sua compagna Elena Marras, che privilegiano farine e mandorle locali e nazionali di altissima qualità e ingredienti dimenticati o poco conosciuti. Un esempio? La pompia, antico agrume (lo fanno candito) che si trova solo in Sardegna. Se passate da Alghero, Dolci in corso vale la sosta. E se vi trattenete abbastanza, potete iscrivervi ai corsi di pasticceria tradizionale e di decorazione che Roberto organizza nel suo laboratorio. *Via Marconi 11, Alghero (SS)*

TESTI LAURA FORTI

FIORENTINA CON VISTA

A Firenze si dice che, se la fiorentina non è alta almeno 4 dita, è un carpaccio... Be', a Parigi la trovate alta 4 piani, nel nuovo locale **Pink Mamma**, accogliente trattoria multilivello, con un barbecue lungo ben 3 metri, dove si cuociono a regola d'arte bistecche da 1 kg: se trovate posto all'ultimo piano, tutto vetri, potrete pranzare come in un terrazzo all'aperto. *bigmammagroup.com*

TAVOLA IN SOGNO — LE INSTALLAZIONI DELL'ARTISTA BELGA HANS OP DE BEECK, METAFISICHE E MISTERIOSE, DISORIENTANO E FANNO RIFLETTERE SUL VALORE DEL NOSTRO QUOTIDIANO. IN MOSTRA A POLIGNANO A MARE, PER IL XX PREMIO PINO PASCALI. *museopinopascali.it*

BELLI, COMODI, AFFILATI

Oggetti di design per arredare, trasportare, sedersi, tagliare. Di pregio e superfunzionali, tutti hanno un tocco di rosso.

Alessi celebra Ettore Sottsass con un centrotavola da collezione, in legno di tiglio. *alessi.com/it*

Linee morbide per il portavivande termico **Tescoma**. In plastica, con scomparti e comoda maniglia. *tescomaonline.com*

Studio Job ha disegnato per **Seletti** 6 sedie superpop: due sono a tema food. *seletti.it*

Nel ceppo *Elegance* di **Berkel** coltelli con lame forgiate a mano e manico in resina. *theberkelworld.it*

MISTER GIN

Compie 50 anni di carriera e, per festeggiare, Desmond Payne, maestro distillatore nell'azienda **Beefeater** di Londra, ha cominciato un tour nelle città di tutto il mondo. Come ha fatto in settembre nella sua prima tappa a Milano per theGINday, racconterà i segreti di uno dei più premiati dry gin inglesi. *beefeatergin.com*

FOTOGRAFIE JÉRÔME GALLAND, ALESSANDRO MILANI

CRAVATTA NERA — L'ICONICO ROBOT DA CUCINA *ARTISAN* DI **KITCHENAID** ABBANDONA I SUOI COLORI PER VESTIRSI DA SERA, IN UN LOOK SEMPLICE E CHIC, TOTAL BLACK. UN OGGETTO DA COLLEZIONE, IN EDIZIONE LIMITATA, ADATTA A TUTTI I GENTLEMEN CHE VOGLIONO ARREDARE LE LORO CUCINE E CIMENTARSI CON LE NOSTRE RICETTE. *kitchenaid.it*

Tutti i dettagli del nuovo robot *Artisan Black Tie* sono neri: corpo, ciotola, perfino le fruste.

UN HAIKU AL RISVEGLIO

Questa è la colazione servita all'**Hotel Aman di Tokyo**: la cultura e l'estetica giapponese apparecchiate in un microcosmo armonioso fatto di consistenze, sapori e colori accostati con eleganza e precisione. Nel vassoio piccolo, un tamagoyaki (omelette giapponese) con radici gratinate e sottaceti, e manzo allo zenzero. Nel vassoio grande, salmone al forno proveniente dal noto mercato del pesce Tsukiji con alghe essiccate. A parte, riso al vapore, verdure e frutta mista. *aman.com*

FOTOGRAFIA KOJI HANABUCHI

Tupperware®
illumina le feste
Numero Verde
800-821053
Linea Allegra - nuovi colori - Brochure di Natale 2017

AMARETTO FASHION

Per il quinto anno **Disaronno** lancia una *limited edition* vestita da una maison della moda italiana. L'etichetta 2017 è firmata da Missoni. Il progetto sostiene l'organizzazione umanitaria Fashion for Development patrocinata dalle Nazioni Unite. *disaronno.com*

MIELE PARLANTE

Se dopo avere gustato il contenuto (tracciabile) dei vasetti **Mielizia** linea «Noi Apicoltori» siete curiosi di sapere di più, inquadrate il codice QR stampato sulle confezioni: l'etichetta racconterà tutto sul luogo di provenienza, i fiori, gli apicoltori, la lavorazione e il confezionamento. *mielizia.it*

LA QUINTESSENZA DELLA CUCINA

Una startup pugliese ha dato vita al progetto di ricerca **PRI.MA.** (prima materia) che è sfociato nella produzione di alcune *essenze* per la cucina: distillati di frutti, fiori, ortaggi, spezie ed erbe da utilizzare per amplificare il gusto e creare nuovi mix gastronomici. *prima.bio*

DAL CHICCO ALLA MOLECOLA

Un lampadario gigantesco, formato da 640 «chicchi» di caffè, illumina il bancone. Tutto intorno ci sono le aree dedicate al mondo in tazzina: nel primo flagship store di **Lavazza** aperto a Milano si potranno scoprire tutti i segreti del caffè, dalla tostatura alla preparazione del classico espresso, dallo slow coffee alle novità molecolari. *lavazza.it*

I LOVE JAPAN — LA NUOVA PIATTAFORMA E-COMMERCE **NANBAN** PORTA IN OCCIDENTE OGGETTI DI ARTIGIANATO E DESIGN GIAPPONESE. DAI QUADERNI AI TENUGUI, I TIPICI ASCIUGAMANI COLORATI. *nan-ban.com*

TRE PIANI NEL TUFO

Ha aperto a Matera l'**Enoteca Dai Tosi**, nata dopo un design-contest indetto nel 2016 dal titolare, il giovane imprenditore veneto Gian Paolo Buziol. Lui (a destra) e altri due tosi (ragazzi) accolgono e accompagnano i clienti alla scoperta della cantina e degli oltre 250 vini d'Italia in carta. *enotecadaitosi.it*

FOTOGRAFIE TIZIANO ZATACHETTO, GIULIO BOEM, DELFINO SISTO LEGNANI

Easy and chic

UN GRANDE PIATTO AUTUNNALE NON HA BISOGNO DI ESSERE COMPLICATO. QUESTO, COME LA MODA, GIOCA IL RICCO E IL POVERO, I JEANS E LE PAILLETTES

Rilassatevi. Quello che vi serve per stupire a tavola anche un re è una bella fetta di Gruyère d'Alpage Dop, intenso al palato e sapido, pieno dell'aroma delle erbe di montagna delle Alpi svizzere, un po' di pane raffermo, qualche uovo. Poi, noblesse oblige, una pioggia di tartufo e un calice di rosso di bel temperamento.

Intesa di sapori tra Piemonte e Svizzera

Per questa ricetta, pensata per quattro persone, vi servono un bel pezzo di Gruyère d'Alpage Dop, diciamo 200 grammi, un tartufo nero di circa mezzo etto, 8 uova di quaglia, la mollica un po' rafferma di 4 fette di un pane rustico, come quello pugliese, olio extravergine di oliva per friggere.
Noi qui abbiamo fatto marinare i tuorli, per una sfumatura di sapore in più, ma non è necessario alla buona riuscita del piatto. Per la marinatura, comunque, mescolate in un piatto una manciata di sale e zucchero appiattendoli leggermente, rompete con delicatezza il guscio delle uova di quaglia, separate i tuorli e sistemateli sopra il mix di sale e zucchero. Copriteli con altro sale e zucchero in pari quantità e lasciateli riposare in frigorifero per un paio d'ore. Estraete il Gruyère dal frigorifero almeno due ore prima di andare in tavola e tagliatelo a lamelle sottili. Strappate delle grosse molliche dal pane, doratele in un dito di olio e sgocciolatele su carta da cucina. Distribuite nei piatti caldi le molliche, le uova, il gruyère e i petali di tartufo.

Gruyère d'Alpage Dop
A pasta dura, fine e leggermente umida, questo formaggio stagionato da 5 a 12 mesi, viene preparato sulle montagne svizzere durante l'estate. All'assaggio ha una prelibata consistenza fondente.

Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it

Lo Champagne che vorrei

SI CHIAMA CLÉMENT PIERLOT, IL NUOVO CHEF DE CAVE DI POMMERY (È IL DECIMO)

Grande cambiamento da Pommery dove arriva Clément Pierlot, decimo chef de cave della maison dopo Thierry Guasco che ha dato vita dal 1992 a diversi Champagne importanti e conosciuti universalmente come Les Clos Pompadour, Pop, Royal Blue Sky, Seasonals, Cuvée Louise Nature. Figlio di viticoltori, 37 anni, Clément è in Pommery da quando ne aveva 24 come direttore delle vigne e il 2017 è stata la sua quattordicesima vendemmia. Un giovane agronomo che traghetterà la maison verso un modo completamente biologico di produrre vino. Il gruppo Vranken-Pommery Monopole, secondo produttore al mondo di Champagne, è già tra i leader della coltivazione sostenibile (definiti *viticulteur durable*) e ha già la certificazione di *Haute Valeur Environnementale*, un protocollo in 125 punti che impone di rispettare oltre alla qualità delle uve, il paesaggio, la bontà delle acque e molto altro. Una rivoluzione che sarebbe piaciuta molto a Louise Pommery, la donna che cambiò il modo di produrre Champagne inventando il primo brut della storia quando era una giovanissima imprenditrice, genio del marketing (invitava i clienti a scoprire la proprietà), mecenate visto che ingaggiava artisti locali come Navlet per scolpire i bassorilievi nelle cantine ricavate dalle cave di gesso di Reims o ancora Chavalliaud, che realizzò i busti che la ritraggono.

Clément Pierlot, 37 anni, a Reims.

Come sarà il suo vino?

«Sarà un'espressione della marca. Noi siamo interpreti di un pensiero e dobbiamo esprimerlo nel modo più coerente possibile. La maison ci sopravviverà e dobbiamo essere all'altezza, restare nella continuità aggiungendo solo tocchi quasi impercettibili».

Ci vuole un bella dose di umiltà...

«È importante avere una squadra solida. Io ne ho una che lavora da 30 anni e che conosce bene il dna della maison. È come un'orchestra: qualcuno dirige e ogni "strumento" dona il suo apporto. Quando si procede con una degustazione bisogna essere umili, dare il nostro parere e lavorare coralmente, vale dall'assaggio intermedio fino a quello di fine fermentazione, è sempre importante un lavoro corale».

Con quante donne lavora?

«Nella mia squadra ce ne sono tre. È importante avere una presenza femminile per una questione di sensibilità. Il palato è diverso e vi accorgete di sfumature che a noi sfuggono! E poi la maggioranza dei consumatori di Champagne è fatta di donne».

Quando è il momento ideale per gustarlo?

«Potrei dire sempre. Con il vostro grana, con dei salumi come il culatello, magari scegliendo un pas dosé. Se chiede a uno chef de cave, ogni momento è buono per un calice!». **F.D.**

CENA D'ARTISTA

Alla cena che Ceretto ha organizzato al ristorante Piazza Duomo (tre stelle Michelin di Enrico Crippa) ad Alba in onore di Marina Abramović che ha realizzato l'installazione *Holding the Milk* al coro della Maddalena, abbiamo assaggiato le interpretazioni dello chef delle opere dell'artista: *Portrait with scorpion* (closed eyes), 2005 - Scorpione di liquirizia e limone e *Golden mask*, 2010 - Fusilli, calamaro e patate e foglia d'oro.

FOTOGRAFIE LIDO VANNUCCHI, MICHEL JOLYOT

STEVE COOGAN
ROB BRYDON
The two amigos are back.
The TRIP to SPAIN

AL CINEMA: STORIE DI CIBO Una coppia di «gastroamici», Steve Coogan e Rob Brydon, è ingaggiata per una nuova avventura. Dopo Italia e Inghilterra, partono alla scoperta della Spagna: nei migliori ristoranti, si scambiano piatti, battute e riflessioni semiserie. Un film di Michael Winterbottom, prodotto da Melissa Parmenter e Stefano Negri.

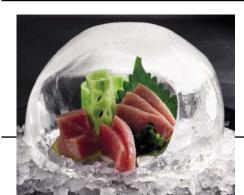
CHE SORPRESA QUESTO SUGO!

Il datterino giallo *Così Com'è* di **Finagricola** è una varietà recentemente riscoperta, dolce e saporita, più delicata di quella rossa. Preparate ai vostri ospiti un piatto di spaghetti con un sugo giallo: penseranno che sia fatto di peperoni o di carote, ma poi resteranno sorpresi di sentire il classico sapore del pomodoro.
finagricola.it

DILLO CON UN CAFFÈ

Oggi potete augurare un buongiorno speciale grazie al divertente *Tin Configurator* di **Caffè Vergnano**, una piattaforma digitale per personalizzare completamente il proprio caffè: potete scegliere la miscela, lo sfondo della lattina, la foto e la scritta da aggiungere e il colore del tappo. Sbizzarritevi!
caffevergnano.com

UN'OMBRINA DI ELEGANZA

A Brera, quartiere milanese dell'arte e della moda, ha aperto il **Ristorante Santa Virginia**. Qui i fratelli Francesco e Virginia Sciacca, insieme allo chef Diego Pecchia, sono riusciti a dare una freschezza glamour ai piatti della nostra cucina regionale.
ristorantesantavirginia.it

AUTENTICO, MAI TRADIZIONALE — È QUESTA L'IDEA DI **IZAKAYA**, RISTORANTE E BAR CHE RILEGGE IN CHIAVE MODERNA LA RAFFINATEZZA DELLA CUCINA GIAPPONESE, CONTAMINANDOLA CON INFLUENZE SUDAMERICANE. DOPO AMSTERDAM E AMBURGO, IZAKAYA HA APERTO A IBIZA, SPOSANDO LO STILE «MARINO» DELLE BALEARI. IN ARRIVO ANCHE A MILANO. *izakaya-restaurant.com*

FOTOGRAFIE DAN PEREZ, LUCREZIA PONZANO

Programma impasti dolci
+ frusta filo
per la crema al burro

MA LO SAI CHE TI AMO?

DA VENETO, MARCHE E TOSCANA TRE STORIE NATE DA UN SOGNO, DA UNA SCOMMESSA VINTA, DALLA PASSIONE PER LA TRADIZIONE

BRIO GLUTEN FREE BAKERY

DUE CUORI E UN FORNO

SAN MARTINO BUON ALBERGO (VR)

Giovanna e Paolo avevano l'ambizione di aprire un'attività alimentare che non c'era. Quattro anni fa si sono trasferiti in provincia di Verona e hanno capito subito che quello che mancava era un posto dove poter acquistare prodotti da forno, dolci e pasta fresca di qualità, **certificati senza glutine**. «Per noi è stata una scommessa, volevamo produrre ciò che avremmo voluto mangiare», ricorda Giovanna. È nata così l'idea di un negozio-laboratorio di specialità artigianali. Da provare il pane di grano saraceno a lenta lievitazione, i pasticcini mignon, i biscotti alle nocciole e cacao o i tortellini all'uovo, tutti preparati con ingredienti selezionati gluten free e garantiti dai controlli dell'Associazione Italiana Celiachia - AIC. Piazzetta Napoleone 10, *brioglutenfreebakery.com*

«Passione e pazienza» è il motto di Paolo e Giovanna, soci nel lavoro e compagni nella vita.

Emilio Spada con il suo «pecorino degli amanti». Forte, minerale, con profumi di paglia, viene estratto dalla fossa in novembre, dopo 100 giorni di fermentazione.

CAU & SPADA

PASTORI NEL TEMPO

SASSOCORVARO (PU)

Il **pecorino degli amanti** si chiama così perché stagiona nella fossa del convento marchigiano dove sono custodite le reliquie di San Valentino, patrono degli innamorati. Lo prepara Emilio Spada, che insieme con la famiglia Cau governa una nuvola di pecore e gestisce un'azienda biologica non meccanizzata. La sua «passione casearia» arriva da papà Antonino, che si è trasferito dalla Sardegna nelle Marche portando nel continente i segreti della produzione del pecorino dell'Isola. A questa eredità Emilio aggiunge l'entusiasmo e la voglia di inventare anche qualcosa di nuovo. Località Ca' Becchetto, *cauespada.it*

MARTELLI

TRAFILA DI FAMIGLIA

LARI (PI)

Proprietario dell'unico pastificio italiano che ha sede in un castello, Dino Martelli si è ispirato a una ricerca storica per lanciare i suoi nuovi **fusilli di Pisa**: il formato riprende quello che già si produceva nel Medioevo nella città, con una spirale a sette giri, come quelli della famosa torre. Per tutte le paste, i Martelli, fedelissimi alla loro terra, usano semola di grano duro prevalentemente maremmano (una rarità) e lavorano l'impasto con **macchinari d'epoca**; un'essiccazione lenta garantisce superfici ruvide e porose per trattenere i condimenti alla perfezione. Via dei Pastifici 3, *pastamartelli.it*

Dino Martelli controlla l'essiccazione della pasta, che ancora oggi avviene in un impianto manuale.

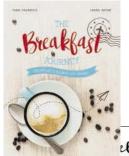
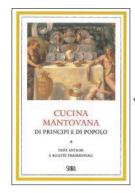
TESTI GIULIA UDALDI COSSUTTA, AMBRA GIOVANOLI, **FOTOGRAFIE** STEFANO TRIULZI, FRANCESCO RIDOLFI, MATTEO CARASSALE

Ironia al PIATTO

C'È UN LATO TENERO (INSOSPETTABILE) ANCHE NEL PIÙ IRRIVERENTE DEI CUOCHI

Non lasciatevi intimorire dalle immagini, sfacciatamente forti. Leggete invece che cosa racconta Anthony Bourdain dell'infida natura del club sandwich, del pane per l'hamburger (qui diventa filosofo), delle strategie antistress per le feste comandate. Lo spregiudicato cronista culinario di *Kitchen Confidential* si è un po' placato, ma è sempre molto divertente. Anche quando aggiunge qualche nota più intima, come fa in questo nuovo diario-ricettario di casa. «La paternità mi ha dato un enorme sollievo perché ora sono obbligato a occuparmi di qualcun altro più che di me stesso». Così, da otto anni, cucinare per la famiglia e per la figlia Ariane e i suoi amici è diventato un piacere. E lo ha reso saggio. (Se siete a corto di idee per le festicciole dei vostri bambini, prendete spunto dal suo «servizio pancake» ai pigiama party).

Anthony Bourdain, I miei appetiti, *Gribaudo, 29 euro*

BUONGIORNO, SI PARTE!

Tutti i sapori del risveglio, da scoprire in **45 ricette** di **41 paesi**. Per risollevarvi in una mattina di nebbia provate l'*hafragrautur*, il ricco porridge islandese; passate al *khao neow sangkaya*, il riso nero al latte di cocco tailandese, per continuare un sogno esotico. *E. Paganelli e L. Ascari,* The Breakfast Journey. Colazioni e brunch dal mondo, *Nomos Edizioni, 19,90 euro*

Uno spiedo mosso da un meccanismo «a foggia di orologio»

PER BIBLIOFILI GOURMET

Capitale Italiana della Cultura nel 2016, città Europea della Gastronomia nel 2017, Mantova ha colto l'occasione per **ristampare** un'importante raccolta di testi culinari del **XVII secolo**. L'aveva pubblicata nel 1963 Gino Brunetti, accostando un'opera sulla cucina di corte dei Gonzaga firmata da Bartolomeo Stefani e un ricettario di tradizione mantovana, i cui piatti si tramandano ancora oggi di madre in figlia. Cucina mantovana di principi e di popolo, *Skira, 25 euro*

A CURA DI ANGELA ODONE

LEZIONI DI DOLCEZZA

BARRY CALLEBAUT, LEADER MONDIALE NELLA PRODUZIONE DI CACAO E DI CIOCCOLATO DI ALTA QUALITÀ INAUGURA LA PRIMA SCUOLA PROFESSIONALE D'ITALIA DEDICATA A QUESTA ECCELLENZA

Si chiama Chocolate Academy Center™ Milano e a settembre ha aperto le porte ai primi alunni con un sold-out nel corso di confetteria dello chef Fabrizio Galla. «Un traguardo che fa ben sperare e ci rende sicuri che diventeremo un punto di riferimento per la formazione in cioccolateria», sottolinea il direttore Davide Comaschi, maître chocolatier campione del mondo a Parigi nel 2013.

I percorsi didattici, tenuti da chef docenti di fama internazionale, sono rivolti ad artigiani, pasticcieri e gelatieri che desiderano immergersi nella cultura del cioccolato partendo dalla conoscenza delle materie prime, approfondendo le tecniche di lavorazione e scoprendo le ultime tendenze del settore. La scuola dispone di diverse aree funzionali, per creare e decorare le proprie preparazioni o per imparare a riconoscere le diverse qualità di cioccolato e accoglie anche il primo centro internazionale dedicato al gelato, il ChocoGelato Lab. Fra i prossimi corsi ci sono «I panettoni decorati» di Davide Comaschi e «Mignon al cioccolato» di Massimo Carnio.

Il calendario completo su www.chocolate-academy.it

Un prodotto al cioccolato su quattro di quelli consumati al mondo contiene ingredienti Barry Callebaut. L'ultima invenzione dell'azienda è Ruby, il quarto tipo di cioccolato dopo fondente, latte e bianco, dal colore naturalmente rosato e un aroma dolce che tende alla freschezza dei frutti di bosco.Un'esperienza di gusto completamente nuova.

Sopra, una foto storica del molino di Pontelongo. Sotto, Chiara Rossetto in Ecuador per l'ente non profit Oxfam. In basso, la farina bio di grano macinato a pietra; la trebbiatura in una della tenute di Rossetto.

LA FIGLIA DEL mugnaio

A CURA DI SARA TIENI

UN'IMPRENDITRICE RACCONTA LA SUA RICETTA DEL SUCCESSO. INGREDIENTI: FARINA DI KAMUT E LIEVITO MADRE (TUTTO BIO). PIÙ UN TOCCO DI ROSSETTO

Sul suo blog personale, *Un tocco di Rossetto,* si definisce una «creativa delle farine». Sto chiacchierando con Chiara Rossetto solo da qualche minuto, e non posso che darle ragione. Questa vulcanica signora patavina che scrive ricette, tiene corsi di cucina e ha creato una linea di tessili per la casa, è l'amministratore delegato, con il fratello Paolo, della Molino Rossetto, e ha avuto il merito di trasformare una piccola azienda familiare in una grande eccellenza. Ma anche di aver portato una certa dose di femminilità in un mondo molto maschile e forse un po' monotono... Tutto è nato, sembra, da una torta mantovana. «Mia madre da piccola mi faceva impastare con lei dolci buonissimi. Mai avrei pensato che da quei gesti casalinghi sarebbe "germinato" il mio lavoro del futuro. E pensare che dovevo fare la ragioniera!».

Ma la ragioneria che cosa c'entra con le farine?

«Mio padre pensava che fosse giusto così. Voleva che, dopo il diploma, mi occupassi di sbrigare le faccende burocratiche. Io però, che sono cresciuta in una famiglia di mugnai dal 1760, giocando tra i sacchi di farina, in ufficio mi annoiavo da morire. Per fortuna è arrivata la crisi».

Dunque la sua è anche una di quelle belle storie di resilienza che danno fiducia nel futuro?

«Sul finire degli anni '90 la farina non si vendeva bene. Gli scaffali dei supermercati ne erano pieni. Prodotti omologati, tutti uguali, anche nelle confezioni. Chiamavo i distributori senza successo. Poi andai a una fiera e mi resi conto di come i consumatori fossero attenti, e cercassero prodotti diversi, di qualità. Allora ebbi la prima intuizione: la farina di kamut. Fummo i primi a venderla in Veneto, al di fuori dei negozi biologici. Un successo».

Non vi siete certo fermati alle farine...

«Oggi vendiamo circa 200 tipologie di prodotti, tra farine, grani e preparati per dolci, pane e focacce. Oltre a Molino Rossetto contiamo altre due marchi: *Cuore di*, con prodotti destinati alle gastronomie, e *Fior di Molino*, per gli ipermercati low cost. E siamo distribuiti in 13 paesi, dagli Usa al Qatar».

Kamut a parte, qual è il prodotto che vi rappresenta meglio?

«Ce n'è più di uno. Le farine macinate a pietra e il lievito madre essiccato, per esempio. Siamo stati i primi a commercializzarli su larga scala. E poi i cosiddetti "grani antichi", che si coltivavano fino a due secoli fa, come il farro e il grano duro Senatore Cappelli».

Come saranno le farine del futuro?

«Sempre più proteiche, a metà tra l'integrale e il raffinato, e soprattutto bio. La folgorazione l'ho avuta in Ecuador. Mi trovavo lì per Oxfam (un ente non profit con cui l'azienda collabora da due anni, *ndr*). Nel 2015 avevo incontrato alcuni loro funzionari che mi coinvolsero in un progetto in Sudamerica. Iniziarono a parlarmi di quinoa e amaranto, i chicchi delle Ande. Mi sono entusiasmata. Poi tra i campi, con le contadine del posto, ho anche capito che cosa significhi davvero "biologico"».

> *«Da piccola aiutavo mia madre a impastare i dolci. Non avrei mai pensato che il mio lavoro di oggi stesse "germinando" lì»*

Qualcosa che ci fa bene...?

«Non si tratta solo di questo, ma anche di non forzare la terra a fare quello che vogliamo con prodotti chimici. Quando sono tornata ho convinto mio padre a convertire le nostre coltivazioni».

Come si fa il «grande salto»?

«Con la curiosità. Una caratteristica tutta femminile. Non a caso in ufficio siamo in 20, quasi tutte donne. Ci divertiamo molto a sperimentare ricette, e a lanciare prodotti nuovi. Gli ultimi nati sono i *Kids*, una linea di cereali per i bambini».

Siete molto attenti ai bambini e aprite l'azienda alle scuole: perché?

«Le nuove generazioni vanno educate anche a tavola, facendo capire come nasce un prodotto di qualità. Deve vedere che sguardi di sorpresa quando scoprono come da un chicco spunti una piantina. Per loro è una magia».

E il famoso Molino Rossetto esiste davvero?

«Certo, è a Pontelongo, vicino a Padova. Ma non è più quello di una volta. Ora abbiamo macine industriali ipertecnologiche, anche a pietra. Andiamo avanti, portandoci sempre dentro la nostra storia».

Un'ultima curiosità: è vero che gira con un cucchiaino d'argento nella borsa?

«Sì, lo conservo in una piccola fodera di tessuto cucita da me e lo uso quando vado al bar, per il mio rito mattutino del cappuccino. Sa, adoro i piccoli lussi quotidiani».

FOTOGRAFIE FOTOLIA, SHUTTERSTOCK, LA CAMERA CHIARA

TESTI
LAURA FORTI
AMBRA GIOVANOLI
ANGELA ODONE

FOTOGRAFIE
RICCARDO LETTIERI

STYLING
BEATRICE PRADA

IL MENSILE DI GASTRONOMIA
LA CUCINA ITALIANA
PREPARATO E ASSAGGIATO
CON LA CUCINA IN REDAZIONE

novembre

IL RICETTARIO

PRONTI A TAVOLA — RASSICURATEVI: CI SONO PASTE E RISOTTO, POLPETTE, SPEZZATINO E CHEESECAKE. MA C'È ANCHE UN PO' DI AVVENTURA CON UOVO FRITTO E POLPO ALLE MELE. IN 21 PIATTI ALLA PORTATA DI TUTTI

Tuorli fritti, albumi cremosi e porcini

CUOCA DANIELA ANTONIOTTI

IMPEGNO Medio
TEMPO 30 minuti più 12 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
80 g panna fresca – **6** uova
4 cappelle di funghi porcini
pangrattato – olio di arachide
olio extravergine di oliva – sale – pepe

METTETE 4 tuorli in 4 bicchierini, riempiti di pangrattato. Coprite i tuorli con il pangrattato e lasciateli riposare coperti in frigorifero per 12 ore. Conservate in frigo anche gli albumi, coperti.
RACCOGLIETE poi i 6 albumi in un contenitore adatto al microonde e cuoceteli alla massima potenza per 1 minuto e mezzo, finché non si saranno appena rappresi, senza indurirsi troppo.
INCORPORATEVI quindi la panna, 2 cucchiai di olio, sale e pepe e frullate con il mixer a immersione, ottenendo una crema di consistenza piuttosto densa.
TOGLIETE i tuorli dal frigorifero, estraeteli delicatamente dal pangrattato e friggeteli immergendoli per pochi secondi in una piccola casseruola con olio di arachide ben caldo. Scolateli su carta assorbente.
MONDATE e affettate molto sottilmente le cappelle dei porcini.
DISTRIBUITE gli albumi cremosi in 4 piatti e al centro accomodate i tuorli fritti, come ricreando un uovo all'occhio di bue. Aggiungete le lamelle dei porcini e completate con un filo di olio, una macinata di pepe e, a piacere, con qualche fogliolina di maggiorana.
DA SAPERE Potete rassodare i tuorli che avanzano, calandoli delicatamente in acqua appena fremente, e aggiungerli a un'insalata. La cosa migliore, però, è farli riposare nel pangrattato con gli altri e tenerli «di scorta», nel caso se ne rompesse uno durante la frittura.

Bicchiere **Zafferano**, tovagliolo **Job**. Nella foto delle sardine, piatto decorato **Richard Ginori 1735**, bicchieri **Bitossi Home**, tovagliolo **Society Limonta**. Posate **Mepra**, fondi di tessuto **Designers Guild**.

Sardine e patate con crema di porri

CUOCA DANIELA ANTONIOTTI

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g patate
150 g porro pulito
16 sardine fresche – farina – prezzemolo
olio extravergine di oliva – sale – pepe

LESSATE 300 g di patate con la buccia per circa 40 minuti.
TAGLIATE a rondelle il porro e lavatelo. Sbucciate la patata rimasta e tagliatela a dadini.
METTETE il porro e la patata a dadini in una piccola casseruola con un velo di olio e rosolateli per 4-5 minuti. Unite un bicchiere di acqua e lasciateli stufare per circa 30 minuti. Spegnete e frullate, ottenendo una crema.
PULITE le sardine, togliendo la lisca centrale e aprendole a libro; lasciate la parte finale del codino. Infarinatele e friggetele per 30 secondi in una padella con un velo di olio.
SBUCCIATE le patate lessate, schiacciatele con una forchetta, conditele con olio, sale, pepe e un cucchiaio di prezzemolo tritato.
SERVITE le acciughe con le patate schiacciate, completando con la crema di porri in una ciotolina a parte.

Sardine in abito da sera? Mettetele in forma a mo' di tortino e preparate la salsa frullando i porri con un filo di panna fresca.

Per l'ora dell'aperitivo, finger food veg (che sembra sushi): tagliate i rotolini a rocchetti e sistemateli in piedi in un vassoio, con una goccia di salsa.

Piatti **Villeroy & Boch**, posate **Mepra**, bicchierini di vetro **Bitossi Home**, tovaglioli **Job**, fondo di tessuto **Designers Guild**.

Involtini di bulgur e salsa al blu

CUOCA DANIELA ANTONIOTTI

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g 12-14 grandi foglie di bietola
170 g barbabietola lessata
150 g panna fresca
150 g bulgur
100 g gorgonzola piccante
olio extravergine di oliva – sale – pepe

MONDATE le foglie di bietola e privatele del gambo coriaceo. Scottatele in acqua bollente salata, scolatele con un mestolo forato e raffreddatele in acqua fredda; stendetele su un canovaccio e asciugatele tamponandole delicatamente.
AGGIUNGETE una presa di sale all'acqua delle bietole e lessatevi il bulgur, per circa 10 minuti.
FRULLATE la barbabietola con un filo di olio e mezzo bicchiere di acqua.
SCOLATE il bulgur in uno scolapasta e raffreddatelo sotto l'acqua corrente, quindi sgocciolatelo. Conditelo con olio, sale, pepe e il frullato di barbabietola.
FORMATE 12 involtini lunghi circa un dito, disponendo sulle foglie di bietola una cucchiaiata di bulgur alla barbabietola. Il risultato ricorda i dolmades, i tipici involtini di vite greci.
SCALDATE la panna e, quando raggiunge il bollore, unitevi il gorgonzola a pezzetti; mescolate con una frusta finché non si scioglie, fate addensare la salsa per 2-3 minuti e spegnete.
SERVITE gli involtini con la salsa. Tagliatene uno a metà, per mostrare il contenuto dallo scenografico colore.

Pasta con cozze, topinambur e coriandolo

CUOCO ALESSANDRO PROCOPIO

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg cozze pulite
350 g topinambur
320 g pasta corta mista
coriandolo in foglie
olio extravergine di oliva – sale

PELATE i topinambur con il pelapatate, affettateli sottilmente e rosolateli in una casseruola con un filo di olio per 2-3 minuti.
FATE aprire le cozze in una pentola velata di olio, a fuoco vivace e con il coperchio, per 5-6 minuti; non appena si saranno ben aperte, toglietele dalla pentola con il mestolo forato.
RECUPERATE il fondo di cottura rilasciato, filtratelo sopra i topinambur e cuoceteli per altri 18-20 minuti.
SGUSCIATE le cozze eliminando quelle rimaste chiuse.
FRULLATE i topinambur con il loro fondo saporito ottenendo una crema.
LESSATE la pasta in acqua salata, scolatela e conditela con la crema di topinambur, le cozze sgusciate, un trito di coriandolo e un filo di olio.
DA SAPERE Le foglie di coriandolo assomigliano a quelle del prezzemolo, ma hanno un sapore esotico, più pungente, fra l'anice e il cumino. Sono molto usate in Medio Oriente, in India, in Messico e in Perù, e danno il meglio di sé aggiunte alle pietanze alla fine della cottura, appena prima di servire.

Risotto all'arancia con ragù di anatra

CUOCA DANIELA ANTONIOTTI

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
350 g riso Carnaroli
300 g petto d'anatra
1 arancia
1/2 cipolla bianca
brodo vegetale
formaggio grattugiato
vino bianco secco
olio extravergine di oliva – sale

MONDATE la cipolla, tritatela e soffriggetela dolcemente per 2 minuti in casseruola, con un velo di olio.
AGGIUNGETE il riso, tostatelo per 3-4 minuti, poi sfumatelo con mezzo bicchiere di vino. Portatelo a cottura in 15 minuti circa aggiungendo, poco alla volta, il brodo vegetale (circa 1 litro).
SBUCCIATE l'arancia con un pelapatate ricavando solo la parte colorata della scorza. Tagliatela a striscioline sottili, scottatele in acqua bollente per 1 minuto e scolatele. Conditele con un filo di olio.
TAGLIATE a dadini molto piccoli il petto d'anatra e saltatelo in una padella con un pizzico di sale per 2 minuti. Sfumate con uno spruzzo di vino bianco e spegnete, ottenendo il ragù.
SPREMETE l'arancia.
MANTECATE il risotto con 3-4 cucchiai di olio, il succo dell'arancia e abbondante formaggio grattugiato.
SERVITE il risotto con il ragù e le scorzette di arancia, completando a piacere con foglioline di maggiorana.

Ravioli del plin al caprino con miele e castagne

CUOCA DANIELA ANTONIOTTI

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
400 g farina
320 g formaggio caprino fresco
180 g castagne lessate
120 g miele – **90 g** burro – **4** uova – timo
olio extravergine di oliva – sale – pepe

IMPASTATE la farina con le uova e lavorate il composto fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo. Fatelo riposare in un recipiente coperto con la pellicola per 30 minuti circa.
LAVORATE il caprino con 4-5 cucchiai di olio, una macinata di pepe e poco timo. Raccoglietelo in una tasca da pasticciere.
STENDETE la pasta in sfoglie molto sottili (2 mm) e distribuitevi il caprino in piccole noci (della grandezza di un fagiolo). Ripiegate le strisce e chiudete bene la pasta intorno al ripieno; tagliate i ravioli con una rotella dentellata, ripiegando i bordi nella tipica forma del plin, come si vede a pag. 142.
PORTATE a bollore una capiente casseruola di acqua salata.
SCIOGLIETE in una padella il burro con il miele e lasciateli leggermente spumeggiare. Intanto, lessate i ravioli per circa 3-4 minuti e scolateli con una schiumarola, depositandoli nella padella.
CONDITELI delicatamente e versateli subito nei piatti. Completate con le castagne sbriciolate e foglioline di timo.

Orecchiette «fumé», lenticchie, daikon e pancetta

CUOCA JOËLLE NÉDERLANTS

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g orecchiette secche di grano arso
200 g daikon a dadini
120 g lenticchie decorticate
100 g pancetta tesa a fettine
peperoncino fresco
cerfoglio – olio extravergine di oliva – sale

TAGLIATE la pancetta in quadrettini e rosolateli in una padella antiaderente rovente, senza grassi. Proseguite finché non saranno croccanti. Allargateli infine su carta da cucina e fateli raffreddare.
LESSATE le lenticchie e il daikon in acqua bollente salata per 8-10 minuti. Sgocciolateli e trasferiteli in una padella con un velo di olio e qualche rondella di peperoncino.
LESSATE le orecchiette in acqua bollente salata per 6-8′, scolatele nella padella con le lenticchie e saltate tutto brevemente.
DISTRIBUITE le orecchiette nei piatti, completate con la pancetta croccante e decorate con foglioline di cerfoglio e pezzettini di peperoncino.
DA SAPERE Era chiamato grano arso quello che si raccoglieva un tempo nei campi dopo la bruciatura delle stoppie. Oggi, per ottenere lo stesso caratteristico sapore affumicato, si tostano i chicchi prima di macinarli. La farina e la pasta di grano arso si trovano nei negozi di specialità biologiche e nelle botteghe gastronomiche ben rifornite.

Se le orecchiette vi piacciono solo col sugo, provatele con le lenticchie trasformate in vellutata leggera.

Piatti decorati **Richard Ginori 1735**, posate del polpo **Mepra**, sottopiatto **Bitossi Home**, finocchio di ceramica e posate delle orate **Funky Table**, tovaglioli **Society Limonta**, fondi di tessuto **Designers Guild**.

Polpo croccante, mela candita e castelmagno

CUOCA DANIELA ANTONIOTTI

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,5 kg polpo – **50 g** zucchero
50 g formaggio castelmagno
1 mela Renetta – limone
olio extravergine di oliva – sale

LESSATE il polpo in acqua bollente salata con 2 fettine di limone, per 50 minuti dalla ripresa del bollore. Lasciatelo quindi raffreddare immerso nell'acqua di cottura.
TAGLIATE la mela a dadini molto piccoli, senza sbucciarla. Scaldate in una piccola casseruola lo zucchero con un goccio di acqua. Quando lo zucchero comincia a fare le bolle, unite la mela e cuocetela per 3-4 minuti, finché non diventa trasparente. Spegnete e fate raffreddare.
SCOLATE il polpo, staccate i tentacoli e ripuliteli dalla pellicina, senza eliminare le ventose. Tagliate la testa a striscioline.
ARROSTITE tutto in padella con un velo di olio per 6-7 minuti, finché non otterrete una consistenza croccante.
SERVITE il polpo con i dadini di mela e il castelmagno sbriciolato.

Orate al forno con patate e finocchi

CUOCO ALESSANDRO PROCOPIO

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,2 kg 4 orate squamate ed eviscerate
500 g patate
300 g finocchio
8-10 olive nere – **1** fetta di pane
timo – prezzemolo
olio extravergine di oliva – sale – pepe

MONDATE le patate e il finocchio e tagliateli in fettine sottili; scottatele in acqua salata per un paio di minuti. Scolatele e distribuitele in una teglia foderata di carta da forno.
OLIATE e salate bene, su entrambi i lati, la pelle delle orate, adagiatele nella teglia, sopra le verdure, e infornatele a 180-200 °C per circa 20 minuti.
TOSTATE in forno la fetta di pane, fatela intiepidire e tritatela con un ciuffo di prezzemolo, qualche fogliolina di timo e un pizzico di sale e di pepe, ricavando un trito aromatico; rosolatelo in padella con un filo di olio per un paio di minuti.
SNOCCIOLATE le olive e sminuzzate la polpa.
SFORNATE le orate, distribuite le olive e il trito aromatico sulle verdure e portate in tavola.

Scaloppine di salmone al lime

CUOCO ALESSANDRO PROCOPIO

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg trancio di filetto di salmone
20 g mandorle con la pelle
1 lime – **1** limone – vino bianco secco
erba cipollina – insalatina
olio extravergine di oliva – sale

SPELLATE il trancio di salmone e tagliatelo in fette spesse un paio di centimetri, rosolatele in padella con un filo di olio e un pizzico di sale per 2-3 minuti.
TOGLIETE il salmone dalla padella, lasciandola sul fuoco, bagnatene il fondo con 120-130 g di vino, poi unite il succo di 1 limone spremuto, la scorza grattugiata di 1 lime e fate sobbollire questo sughetto per 2-3 minuti. Rimettete in padella le fette di salmone e cuocetele per 1 minuto, aggiungendo alla fine un po' di erba cipollina tagliuzzata.
SERVITE le scaloppine di salmone con il sughetto, completando con altra erba cipollina fresca, le mandorle sminuzzate e insalatina a piacere.

Petali di baccalà su «cuscus» di cavolfiore

CUOCA DANIELA ANTONIOTTI

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g cavolfiore
400 g filetto di baccalà ammollato
limone – prezzemolo
olive taggiasche snocciolate
olio extravergine di oliva – sale – pepe

DIVIDETE il cavolfiore a cimette e grattugiatelo con una grattugia a fori non troppo piccoli, ottenendo un «cuscus».
CUOCETE il baccalà in acqua bollente, profumata con una fetta di limone, per 2-3 minuti.
SCOLATELO e togliete la pelle, quindi sfaldatelo con le dita ricavando dei petali.
PREPARATE un'emulsione con olio, sale, pepe, il succo di mezzo limone e un ciuffo di prezzemolo tritato. Condite sia il «cuscus» sia i petali con l'emulsione. Servite il baccalà sulla base di cavolfiore, completando con qualche oliva.

Piatti decorati del salmone e del pane **Richard Ginori**, bicchieri e sottopiatto **Bitossi Home**, posate **Mepra**, tovaglioli **Society Limonta**, fondi di tessuto **Designers Guild**.

Per cogliere l'essenza del baccalà, scegliete quello di qualità migliore, ben dissalato, tagliatelo a carpaccio o in tartare, e mangiatelo crudo, con un filo di olio.

Bicchiere colorato **Bitossi Home**, portatovagliolo **Tiger**, piatti decorati dell'insalata **Richard Ginori**, posate **Mepra**, fondi di tessuto **Designers Guild**.

Scodelline di cipolla e maionese di anacardi

CUOCA JOËLLE NÉDERLANTS

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g 2 cipolle rosse
250 g cavolfiore (bianco o giallo) e broccolo romanesco
100 g anacardi non salati non tostati
60 g olio extravergine di oliva
senape – limone – aceto di vino bianco
alloro – sale – pepe in grani

SBUCCIATE le cipolle e spuntatene le estremità, poi tagliatele a metà in verticale e separate con delicatezza le guaine, ottenendo delle scodelline; lessatele in 1 litro di acqua salata con 70 g di aceto, qualche grano di pepe e 1 foglia di alloro per 5-6 minuti.
TAGLIATE il cavolfiore e il broccolo in cimette, scottatele in acqua salata per circa 3 minuti: devono restare croccanti.
METTETE a bagno gli anacardi in una ciotola di acqua per circa 1 ora, poi sgocciolateli e frullateli con 50 g di acqua, 1 cucchiaino di senape, 1 cucchiaio di succo di limone, 2 cucchiai di aceto, sale e pepe macinato; infine, continuando a frullare, aggiungete l'olio, versandolo a filo: dovrete ottenere una salsa simile alla maionese.
RIEMPITE le scodelline di cipolla con le cimette di cavolfiore e broccolo e completate con la maionese di anacardi.

Insalata di verza, melagrana e panna acida

CUOCA DANIELA ANTONIOTTI

IMPEGNO Facile
TEMPO 15 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g verza pulita
200 g panna fresca
100 g mandorle con la pelle
50 g succo di limone
1 melagrana – sale – pepe

MESCOLATE la panna con il succo di limone, sale e pepe e lasciatela riposare per 5 minuti circa.
TAGLIATE la verza sottilmente.
SGRANATE la melagrana. Tagliate le mandorle a filetti irregolari, con il coltello, e tostateli in una padella calda.
CONDITE la verza con la panna acida e completate l'insalata con gli altri ingredienti.

Cardi rosolati con salsa al prezzemolo

CUOCO ALESSANDRO PROCOPIO

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g 1 cespo di cardi
25 g prezzemolo
2 cucchiaini di capperi dissalati
2 lime – **2** uova
1 limone
paprica dolce o affumicata in polvere
pangrattato
farina
olio extravergine di oliva – sale

PULITE i cardi: tagliate la radice del cespo alla base per separare le coste, scartate quelle più esterne e dure, poi eliminate le foglie. Pelate le coste con il pelapatate per rimuovere tutti i filamenti fibrosi, tagliatele a tocchetti di 5-6 cm e lessateli subito in acqua salata acidulata con il succo di 1/2 limone per 8-9 minuti.
SBATTETE le uova in una ciotolina.
FRULLATE il prezzemolo con i capperi, 3 cucchiai di olio, il succo di 1/2 lime, un pizzico di sale e 1 cucchiaio di pangrattato, ottenendo una salsa verde simile al pesto.
SCOLATE i cardi, asciugateli e immergeteli velocemente nelle uova sbattute, poi passateli nella farina e rosolateli in un dito di olio per un paio di minuti.
PELATE a vivo 1 lime e tagliatelo a spicchi.
SERVITE i cardi con gli spicchi di lime, un pizzico di paprica e la salsa verde.
DA SAPERE Parenti dei carciofi, i cardi li ricordano nel sapore. Ne esistono varietà verdi, amarognole e tenaci, e bianche, più delicate. Il più apprezzato è lo spadone o gobbo del Monferrato; la forma particolare e il colore molto chiaro si ottengono curvando la pianta e coprendola di terra nell'ultima fase di sviluppo. Il risultato è una consistenza croccante e un sapore dolce e aromatico: sono squisiti da mangiare crudi.

I cardi si anneriscono molto velocemente: via via che li pulite, metteteli a bagno in acqua acidulata con succo di limone.

Piatto decorato del sauté di legumi **Richard Ginori 1735**, posate **Mepra**, fondi di tessuto **Designers Guild**.

Barbabietole e sedano con trota affumicata

CUOCA JOËLLE NÉDERLANTS

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g barbabietola fresca
150 g trota affumicata
100 g sedano
60 g cipolla rossa di Tropea – **1** mela Renetta
aceto di mele – rafano fresco
erba cipollina – limone – zucchero
olio extravergine di oliva – sale – pepe

MONDATE e affettate molto sottilmente la barbabietola e la cipolla, se possibile usando l'affettatrice o la mandolina.
RACCOGLIETE entrambe in una pirofila e conditele con un cucchiaino di sale e uno di zucchero, 2 cucchiai di aceto di mele e 2 di olio, e una macinata di pepe. Lasciate marinare per 30 minuti circa.
MONDATE il sedano e tagliatelo a tocchetti.
PREPARATE un'emulsione con 1 cucchiaio di aceto, una generosa grattugiata di rafano fresco (dosatelo secondo il vostro gusto), una decina di fili di erba cipollina tagliati a rocchetti, 20 g di olio e sale.
SBUCCIATE e detorsolate la mela, tagliatela a dadini e spruzzatela con poco succo di limone perché non si annerisca.
DISTRIBUITE le fettine di barbabietola e di cipolla nei piatti, unite i dadini di mela, la trota a pezzetti e i tocchetti di sedano.
COMPLETATE a piacere con altre rondelle di cipolla e condite con l'emulsione.

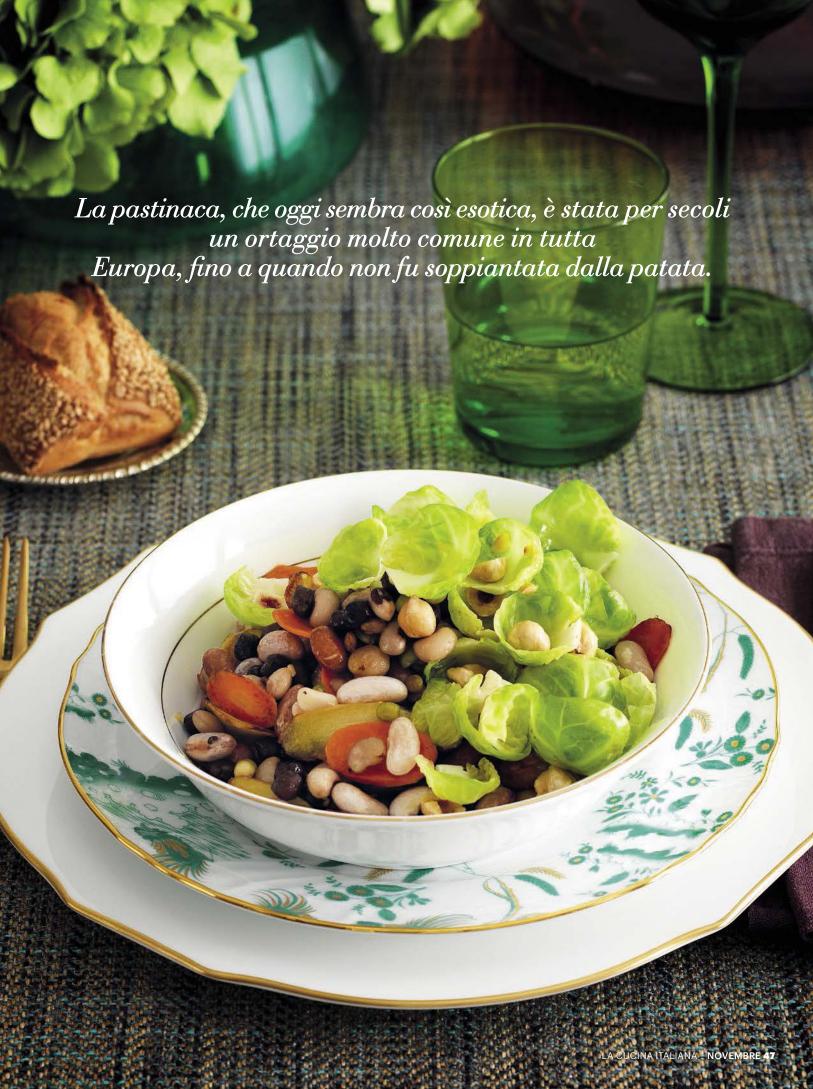
Sauté di legumi, pastinaca e carote

CUOCA JOËLLE NÉDERLANTS

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti più 8 ore di riposo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g misto di legumi secchi
150 g carote – **150 g** pastinaca
150 g cavoletti di Bruxelles
20 g nocciole tritate – salvia
olio extravergine di oliva – sale – pepe

METTETE a bagno il misto di legumi per almeno 8 ore, poi sgocciolateli e lessateli tutti insieme per circa 40 minuti.
SPUNTATE le estremità delle carote e della pastinaca, pelatele entrambe con il pelapatate e tagliatele a fettine oblique (tipo fetta di salame).
LAVATE e sfogliate i cavoletti di Bruxelles, condite le foglioline in una ciotola con un filo di olio e la metà delle nocciole tritate.
ROSOLATE le carote e la pastinaca in padella con un filo di olio e una foglia di salvia per 3-4 minuti, aggiungete i legumi ben scolati, un pizzico di sale e di pepe e proseguite per 1 minuto.
DISTRIBUITE il sauté nelle ciotoline e completate con le foglie crude di cavoletti di Bruxelles e il resto delle nocciole tritate.
DA SAPERE Detta anche carota bianca, la pastinaca, in realtà, è solo una «cugina» della carota. Più simile alla patata, è un tubero color avorio, coriaceo, con un sapore fresco e aromatico. Si mangia solo cotta: lessata, stufata, fritta, rosolata, al forno e in zuppe e vellutate.

La pastinaca, che oggi sembra così esotica, è stata per secoli un ortaggio molto comune in tutta Europa, fino a quando non fu soppiantata dalla patata.

Polpette al forno con broccoli e ricotta

CUOCO ALESSANDRO PROCOPIO

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g broccolo romanesco
600 g carne macinata di manzo
100 g latte
100 g ricotta dura
70 g mollica di pane
o pane in cassetta senza crosta
maggiorana – erba cipollina
prezzemolo
limone – sale – pepe

METTETE a bagno nel latte, in una capiente ciotola, la mollica di pane; quando sarà ben ammorbidita, senza eliminare il latte, amalgamatevi la carne macinata, un trito di erbe miste (noi abbiamo usato erba cipollina, prezzemolo e maggiorana), un pizzico di sale e di pepe e impastate tutto in modo da ricavare una massa omogenea; modellatela per formare circa 16 polpette da 40-50 g ciascuna; sistematele su una placca foderata di carta da forno e infornatele a 220 °C per 7-9 minuti.
MONDATE il broccolo, eliminando i gambi e le parti più dure, quindi riducetelo in piccole cimette e lessatele in acqua salata per 3-4 minuti. Scolatele e conditele con qualche goccia di succo di limone.
SFORNATE le polpette, adagiatele su un piatto di portata con le cimette di broccolo e completate con scaglie di ricotta.

Spezzatino di pollo, vitello, champignon

CUOCO ALESSANDRO PROCOPIO

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
400 g petto di pollo
400 g magatello o punta di vitello
250 g funghi champignon
240 g fagioli cannellini lessati
2 gambi di sedano bianco
1 cipolla – vino bianco – alloro
semi di cumino – cannella in polvere
semi di finocchio
finocchietto fresco
peperoncino dolce
noce moscata in polvere – pane arabo
olio extravergine di oliva – sale – pepe

TAGLIATE il petto di pollo e il vitello in cubetti di circa 2 cm.
MONDATE il sedano e la cipolla, fatene una piccola dadolata e rosolatela per 6-7 minuti con un filo di olio in una capiente pentola, che dovrà poi contenere tutto il resto.
PULITE i funghi champignon, eliminando i gambi e i residui terrosi, lavateli brevemente e affettateli; aggiungeteli nella pentola con la cipolla e il sedano insieme a un pizzico di sale e proseguite la cottura per 10 minuti.
ROSOLATE in padella i cubetti di carne con un filo di olio e un pizzico di sale per circa 10 minuti: per facilitare la rosolatura, raccogliete l'eventuale liquido rilasciato; versatelo nella pentola con i funghi, per insaporirli.
BAGNATE la carne con 1/2 bicchiere di vino e fatelo evaporare per 1 minuto. Trasferite tutto nella pentola con i funghi, coprite di acqua, aggiungete una foglia di alloro, un pizzico di tutte le spezie (dosandole a piacere), sale, pepe e lasciate cuocete delicatamente per altri 20 minuti, unendo alla fine i cannellini sgocciolati.
DISTRIBUITE lo spezzatino nei piatti, completate con un trito di finocchietto fresco, rondelle di peperoncino, quindi servite con pane arabo oppure con tortillas o piadine sottili tagliate a strisce.
DA SAPERE Se usate i fagioli cannellini secchi, ne basteranno 100 g: ammollateli in acqua per 8 ore e cuoceteli insieme alla carne per almeno 20 minuti.
Le spezie usate nella ricetta sono tutte facilmente acquistabili nei supermercati, se non le avete a disposizione tutte, però, potete sceglierne un paio e aumentarne un po' la dose.

Piatto colorato del maiale **Villeroy & Boch**, sottopiatti e bicchieri **Bitossi Home**, posate **Mepra**, fondi di tessuto **Designers Guild**.

Filetto di maiale con cime di rapa

CUOCO ALESSANDRO PROCOPIO

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g cime di rapa
500 g filetto di maiale intero
50 g nocciole pelate spezzettate
3 filetti di acciuga sott'olio
pepe verde in grani – vino bianco secco
olio extravergine di oliva – sale

SBRICIOLATE una manciata di grani di pepe verde pestandoli con il batticarne.
LEGATE il filetto di maiale per tutta la sua lunghezza con lo spago da cucina, così da mantenerne la forma; conditelo con un pizzico di sale e passatelo nelle briciole di pepe, facendole aderire bene.
ROSOLATELO in un filo di olio per 8-9 minuti, sfumatelo quindi con 1 bicchiere di vino, coprite e lasciatelo stufare per altri 6-7 minuti.
MONDATE le cime di rapa, scottatele per 3 minuti in acqua salata, scolatele e fatele asciugare, stese su un canovaccio.
SMINUZZATE i filetti di acciuga sgocciolati e stemperateli in padella con un filo di olio per 1 minuto; aggiungete le cime di rapa e cuocetele a fuoco vivo per 2-3 minuti.
TOGLIETE dal fuoco il filetto e lasciatelo riposare per alcuni minuti, per consentire ai succhi di ridistribuirsi in modo uniforme nella polpa. Tagliatelo quindi in fette spesse circa 1 cm e servitele con le cime di rapa e le nocciole.

Coppette della frutta e sottopiatti **Bitossi Home**, posate **Mepra**, fondi di tessuto **Designers Guild**.

Misto sciroppato di frutta e zenzero con biscottini

CUOCA JOËLLE NÉDERLANTS

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g 1 cotogna
250 g kumquat
230 g zucchero semolato
100 g 3 piccoli albumi
80 g farina di mandorle
20 g zenzero fresco sbucciato
1/2 melagrana – zucchero a velo
baccello di vaniglia – sale

MONDATE la cotogna e dividetela in tocchi o in spicchi; tagliate a rondelle i kumquat e a pezzettini lo zenzero.
PREPARATE uno sciroppo con 150 g di zucchero semolato e 250 g di acqua, portate sul fuoco per 2-3 minuti; unite cotogna, kumquat e zenzero e cuocete per 5-6 minuti.
RICAVATE i semi da 1/2 baccello di vaniglia, aperto a metà per il lungo, e mescolateli con 80 g di zucchero semolato.
RACCOGLIETE in una ciotola gli albumi con un pizzico di sale, iniziate a montarli con le fruste elettriche poi, quando saranno leggermente spumosi, aggiungetevi, poco alla volta, lo zucchero mescolato alla vaniglia, proseguendo a montare finché non otterrete la consistenza della meringa. Incorporatevi anche la farina di mandorle, mescolandola con un cucchiaio. Trasferite tutto in una tasca da pasticciere e distribuite il composto formando tanti piccoli dischi di 5-6 cm di diametro su una teglia foderata di carta da forno: partite dal centro e, senza mai staccarvi, disegnate delle spirali: ne otterrete 20-24. Infornatele a 180 °C per 10 minuti. Sfornatele, spolverizzatele con lo zucchero a velo e lasciatele raffreddare.
DISTRIBUITE nelle ciotole la frutta cotta con qualche chicco di melagrana e completate con i biscottini croccanti.
DA SAPERE Il kumquat è un piccolo agrume originario della Cina di cui si mangia tutto, anche la scorza. Dolce e asprigno e molto aromatico, si coltiva nel Sud Italia da oltre un secolo. Ottimo fresco, sciroppato, candito. Nell'isola greca di Corfù, dove arrivò nell'Ottocento con gli inglesi, è alla base di un tipico liquore.

Cheesecake con noci e caramello salato

CUOCA JOËLLE NÉDERLANTS

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore e 20 minuti più 6 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
400 g formaggio bianco spalmabile
200 g zucchero
200 g yogurt greco
150 g biscotti secchi
110 g panna fresca
100 g noci sgusciate
75 g burro fuso più un po'
25 g farina – 2 uova – 2 tuorli
1 baccello di vaniglia – sale

FODERATE una teglia con carta da forno e appoggiate al centro uno stampo ad anello (ø 20 cm, h 6-7 cm).
TRITATE grossolanamente i biscotti e 40 g di noci, amalgamate tutto con il burro fuso e distribuite il composto nell'anello: premete bene per compattarlo e creare una base omogenea. Fate raffreddare in frigo per 20 minuti.
MESCOLATE intanto in una grande ciotola il formaggio bianco spalmabile con lo yogurt, i semi del baccello di vaniglia e 40 g di panna.
MONTATE a lungo le uova e i tuorli con 100 g di zucchero, finché non otterrete un composto soffice, voluminoso e chiaro. Incorporatevi la farina e unite questa spuma al composto di formaggio usando una spatola (le fruste non sono adatte).
VERSATE tutto nell'anello, sopra la base di biscotto, e infornate a 200 °C; dopo 10 minuti abbassate la temperatura a 120 °C, aprite lo sportello per 1 minuto, quindi richiudetelo e cuocete ancora per 1 ora. Spegnete e lasciate raffreddare la cheesecake nel forno. Una volta fredda, mettetela a rassodare in frigo per 4-6 ore.
SCIOGLIETE in una casseruola 100 g di zucchero con 25 g di acqua: non appena otterrete un caramello biondo chiaro, toglietelo dal fuoco e mescolatevi 70 g di panna, calda, e una noce di burro. Fate raffreddare, infine unite un pizzico di sale.
SFORMATE la cheesecake e completatela con il caramello e il resto delle noci.

A CURA DI VALENTINA VERCELLI

Tuorli fritti, albumi cremosi e porcini pag. 32

Pinot Bianco Trasparenza 2016 Puntozero 12 euro
Un bianco sapido e delicato prodotto da una nuova cantina sui Colli Berici, zona vinicola poco nota del Veneto. Davvero super con i porcini. *puntozerowine.it*

Sardine e patate con crema di porri pag. 33

Sicilia Cubìa Tenuta Ficuzza 2014 Cusumano 12,50 euro
Il pesce azzurro vuole vini di carattere. Questo bianco a base di uva insolia, intenso e morbido, ha il giusto temperamento mediterraneo. *cusumano.it*

Involtini di bulgur pag. 35

Collio Pinot Grigio 2016 Fiegl 12,50 euro
Un Pinot Grigio di Oslavia, la culla della viticoltura nel Collio friulano, è ideale per valorizzare i contrasti di sapore di questo piatto. Il «nostro» arriva da una cantina storica, in attività dal 1782. *fieglvini.com*

Pasta con cozze, topinambur e coriandolo pag. 36

Roero Arneis Bricco delle Ciliegie 2016 Giovanni Almondo 14 euro
Il topinambur è una star della cucina piemontese, che va d'accordo con i vini del territorio. Come questo bianco, floreale e salino, che piace anche alle cozze. *giovannialmondo.com*

Risotto all'arancia con ragù di anatra pag. 36

Rosso di Valtellina 2015 Arpepe 18 euro
Per chi preferisce bere rosso con il risotto, un abbinamento inconsueto con un Nebbiolo aggraziato, dalle note fruttate, che balla con l'anatra. *arpepe.com*

Ravioli del plin al caprino con miele e castagne pag. 39

Friuli Grave Traminer 2016 Borgo Magredo 12 euro
Per una ricetta che gioca con la dolcezza ci vuole un bianco da uve aromatiche, come questo Traminer, giovane e fresco. *borgomagredo.it*

Orecchiette «fumé» lenticchie, daikon e pancetta pag. 39

Bardolino Classico Frescaripa 2016 Masi 9 euro
Un rosso leggero e amichevole, che profuma di ciliegie e spezie, valorizza un primo dal sapore deciso, con intriganti note affumicate e piccanti. *masi.it*

Polpo croccante, mela candita e castelmagno pag. 41

Trento Maximum Brut Ferrari 20 euro
Un piatto complesso, che intreccia sapori e consistenze, merita una bollicina vellutata ed elegante, come questo Chardonnay, affinato per oltre tre anni. *ferraritrento.it*

Orate al forno con patate e finocchi pag. 41

Vermentino Ninì 2015 I Cavallini 13,50 euro
Il matrimonio tra orata e Vermentino è tra quelli inossidabili, soprattutto quando il vino sprigiona con decisione profumi di macchia mediterranea e morbidi toni mielati. *icavallini.it*

Scaloppine di salmone al lime pag. 42

Lugana Limne 2016 Tenuta Roveglia 10,50 euro
La sferzata acida del lime rinfresca il salmone e va a braccetto con bianchi sapidi e persistenti, come questo Lugana, nato su terreni ricchi di sali minerali. *tenutaroveglia.it*

Petali di baccalà su «cuscus» di cavolfiore pag. 42

Trentino Müller Thurgau 2016 Cantina La Vis 8 euro
Un bianco floreale che con discrezione mette in risalto la natura delicata di questo baccalà. *la-vis.com*

Scodelline di cipolla pag. 44

Trento Brut Rotari 9,60 euro
Una ricetta facile da fare e una bollicina che va bene prima, durante e dopo. Per un pranzo di festa. *rotari.it*

Insalata di verza, melagrana e panna acida pag. 45

Passerina Brut Costadoro 7 euro
Un piatto stimolante e un vino profumato come fiori appena colti. Non serve altro. *vinicostadoro.it*

Cardi con salsa al prezzemolo pag. 45

Soave Classico 2016 Gini 10 euro
La sfida? L'amaro e l'acido del cibo. La risposta: un bianco asciutto che ha pochi rivali. *ginivini.com*

Barbabietola e sedano con trota pag. 46

Alto Adige Luna dei Feldi 2016 Santa Margherita 14,10 euro
Quattro uve per un'armonia da filarmonica. In accordo con i contrasti del piatto. *santamargherita.com*

Sauté di legumi pag. 46

Colli Piacentini Ortrugo Cianò 2015 Lusenti 10,50 euro
Un piatto con ingredienti «umili» e un bianco rifermentato in bottiglia, come una volta. Poveri, ma buoni. *lusentivini.it*

Polpette al forno con broccoli e ricotta pag. 48

Chianti Gli Scudi 2016 Cecchi 8,50 euro
Un secondo di carne per un pranzo in compagnia vuole un vino conviviale, come questo rosso che profuma di viola e che è prodotto da una famiglia che ha fatto la storia del Chianti. *cecchi.net*

Spezzatino di pollo, vitello, champignon pag. 48

Negroamaro Spinello dei Falconi 2017 Cupertinum Cooperativa di Copertino 5,50 euro
Il sapore speziato della preparazione viene valorizzato da un rosato intenso e rotondo, come questo pugliese che ha un rapporto ottimo tra la qualità e il prezzo. *cupertinum.it*

Filetto di maiale con cime di rapa pag. 49

Primitivo di Manduria Memoria 2015 Produttori vini Manduria 9 euro
Un rosso morbido e corposo per un piatto goloso, dal gusto deciso. *cpvini.com*

Misto sciroppato di frutta e zenzero pag. 50

Moscato d'Asti 2016 Duchessa Lia 6 euro
Lieve, aromatico e fragrante di fiori, il Moscato è il migliore compagno dei dolci a base di frutta. *duchessalia.it*

Cheesecake con noci e caramello salato pag. 51

Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry Andreola 20 euro
Nasce nella zona più vocata per la produzione del Prosecco questa bollicina cremosa e profumata. Il suo residuo zuccherino generoso diventa intrigante insieme con la nostra cheesecake. *andreola.eu*

IL TUO VIAGGIO INIZIA QUI

Il tema principale del grano prende vita nei colori e negli arredi che si ispirano alle grandi distese di questo cereale simbolo di rinascita.

AL PRIMO PIANO LANDSIDE DELL'AEROPORTO MARCO POLO DI VENEZIA, DAL MESE DI GIUGNO, C'È UN NUOVO SPAZIO DOVE ASSAPORARE LE ECCELLENZE DEL MADE IN ITALY

Si chiama Emporio del Grano e porta la firma e l'esperienza di Lagardère Travel Retail, leader globale nella ristorazione tailor-made. Il locale è il risultato di una fusion tra un concept fresco e originale e la migliore tradizione gastronomica del Paese. Il nome, scelto con cura, trasmette i valori di genuinità, garanzia e autenticità, tipici del Grano, alimento essenziale della dieta mediterranea, e dell'Emporio che nell'antichità rappresentava il luogo di scambio commerciale per eccellenza. Il menù, ricco di pizze gourmet, focacce, primi e secondi piatti, racconta la qualità e la tipicità dei sapori della zona e del buon gusto italiano, trasformando questo luogo nell'approdo sicuro per ogni viaggiatore alla ricerca di una pausa fugace, ma anche di un pranzo o di una cena di puro relax, comodamente serviti al tavolo. Le vetrate incorniciano il locale e spingono in là lo sguardo su un landscape luminoso e suggestivo, mentre le gigantografie alle pareti rievocano l'atmosfera veneziana esaltando celebri personaggi e scorci d'autore.

Pizza Marco Polo

Impasto per 10 pizze:
1 litro *acqua*
50 g *sale*
3 g *lievito*
1,7-1,8 kg *farina 00*
Farcitura per 1 pizza:
100 g *mozzarella fiordilatte*
100 g *baccalà mantecato*
30 g *arance*
10 g *Parmigiano Reggiano*
10 g *ribes*
3 g *basilico*

Preparate l'impasto della pizza mescolando farina, acqua, sale e lievito. Lavorate per 20 minuti e lasciate lievitare per circa 2 ore. Dividete l'impasto in panetti da 180-250 g e fateli lievitare ancora per circa 6 ore ad una temperatura di 24-26 C°. Stendete ogni panetto dal centro verso l'esterno, ricavando dei dischi spessi (base). Distribuite su ogni base una manciata di Parmigiano Reggiano grattugiato e mozzarella a pezzetti. Infornate nel forno già caldo alla massima temperatura, con funzione statica, per 5-6 minuti. Sfornate e distribuitevi sopra dei ciuffetti di baccalà mantecato, dei piccoli rametti di ribes ed infine guarnite con fettine d'arancio tagliato a vivo.

IL PIÙ STRESSATO IN CUCINA? IL RUBINETTO

LO USIAMO IN CONTINUAZIONE, E COSÌ LO AFFATICHIAMO, MA SE È DI QUALITÀ, SARÀ UN ALLEATO CHE RENDERÀ PIÙ LEGGERO IL NOSTRO LAVORO

Lavare i piatti, sciacquare un bicchiere, riempire una bacinella per pulire la frutta, mettere l'acqua nella pentola per cuocere la pasta. E poi, ogni volta, lavarsi le mani, o ancora, semplicemente bere. Quante azioni facciamo ogni giorno in cucina. E quante passano per il rubinetto! Il nostro stress è il suo stress. Anzi, il più stressato probabilmente è proprio lui: in media lo utilizziamo più di 100 volte al giorno. Ma se è Grohe, il suo lavoro è tutto al nostro servizio: un marchio conosciuto per la qualità «made in Germany» che è sinonimo di tecnologia, design e sostenibilità. Durevoli ed efficienti, i rubinetti Grohe consentiranno di ridurre la nostra fatica e di vivere la cucina senza stress.

Per noi la qualità è fondamentale. Per questo quando facciamo la spesa scegliamo gli ingredienti migliori: pasta, riso, carne, pesce... tutto deve essere ottimo. Ma non basta: la qualità nasce anche dalle cose che ci circondano. Come la rubinetteria. Scegliere un miscelatore Grohe significa avere in cucina uno strumento che dura nel tempo, progettato per resistere; morbidezza e precisione di controllo rimangono inalterate assicurando il massimo comfort. Senza dimenticare la sostenibilità: la tecnologia Grohe riduce al minimo i consumi di acqua e energia senza compromettere le prestazioni. Insomma, scegliere Grohe significa portare oltre l'attenzione che dedichiamo all'eccellenza dei cibi, perché la rubinetteria è un ingrediente in più che contribuirà alla perfetta riuscita dei nostri piatti.

SCEGLI LO SCONTO PIÙ CONVENIENTE PER TE

1 ANNO
SCONTO:
50%
SOLO
23,90
EURO
ANZICHÉ ~~48,00 €~~

COME ABBONARSI:

INTERNET
www.abbonamenti.it/r11117

POSTA
Spedisci la cartolina già affrancata

FAX
030-7772385

TELEFONO
199.133.199*

2 ANNI
SCONTO:
55%
SOLO
42,90
EURO
ANZICHÉ ~~96,00 €~~

Leggi sulla cartolina abbonamento le condizioni a te riservate

* Il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.

EDIZIONE DIGITALE INCLUSA NELL'OFFERTA (PER IPAD, IPHONE, TABLET E SMARTPHONE ANDROID)

UN PIATTINO PER CAMILLA

DAVIDE OLDANI RACCONTA CHE COSA VUOL DIRE CUCINARE CON OCCHI DI PAPÀ. E SUA FIGLIA A TRE ANNI È GIÀ UNA POP-FAN

«Sono i grandi che insegnano ai piccoli o viceversa?». Lo abbiamo chiesto al nostro cuoco pop (che ci ha regalato anche la ricetta della vellutata che prepara per la sua bambina).

Che cosa ha riscoperto in cucina grazie a Camilla Maria?

«Lei mi ha riportato in un mondo scomparso, quello nel quale facciamo capire che cosa ci piace senza usare le parole. Che del resto non sempre sono indispensabili: la osservo, e le sue azioni mi dicono tutto».

Che cosa in particolare ha imparato?

«Ho rivisto il concetto di apprezzamento: quando un cibo ti piace davvero, cerchi di non lasciarne neanche un atomo… Leccare il piatto, fare la scarpetta come fa lei, sono gesti istintivi che mi hanno ispirato. Ho cercato di "importarli" nel mondo degli adulti, offrendo anche a loro, per esempio, un piatto da leccare, dove le posate non servono».

E lei, che cosa le insegna?

«Ancora poco, è la mamma (Evelina Rolandi) che ha il monopolio, per i primi anni… Ma cerco di guidarla a riconoscere la diversità tra le stagioni, prima di tutto. In particolare per le verdure. Anche per lei cucino senza grassi e poco arrostito, perché vorrei abituarla a sentire il sapore naturale delle cose. Per questo uso anche poco sale e poco zucchero».

Esiste un trucco per far mangiare le verdure ai bambini?

«No, purtroppo. Penso semplicemente che ad alcuni bambini piacciono e ad altri no».

Come fa? Come convince Camilla Maria ad assaggiare cose nuove?

«Provo a proporgliele insieme a sapori noti, e non troppo direttamente: così può scoprirle in modo più dolce e graduale».

La segue?

«Sì, non ha ancora rifiutato nulla. Ha un buon palato e poi… ci osserva. Come per molte altre cose, l'esempio è la migliore persuasione, l'imitazione è istintiva. Per lei è naturale mangiare un broccolo crudo o il cioccolato amaro con un pizzico di peperoncino. È già una fan della cucina pop! Sta a noi, poi, darle una vera e propria educazione sensoriale. Potrà servirle quando sarà diventata grande».

Il piatto disegnato da Davide Oldani per mangiare senza posate.

Vellutata di zucca con strozzapreti

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
100 g polpa di zucca
50 g strozzapreti freschi
2 amaretti secchi
olio extravergine di oliva – sale

TAGLIATE a dadini piccoli la zucca e lessatela in abbondante acqua bollente non salata per circa 10 minuti.
FRULLATELA e passatela al setaccio in modo da renderla vellutata e setosa, aggiungendo un filo di olio e pochissimo sale.
LESSATE gli strozzapreti in acqua bollente salata. Metteteli nei piatti, al centro, e tutto intorno distribuite la vellutata di zucca.
SBRICIOLATE un amaretto sulla vellutata.

«Con Camilla ho ritrovato gesti che avevo dimenticato. Come leccare il piatto per dire: che buono!»

DAVIDE OLDANI
50 anni, chef
del Ristorante D'O
a San Pietro all'Olmo
di Cornaredo (MI),
una stella Michelin,
e ideatore della
Cucina Pop,
ovvero l'alta cucina
a prezzi accessibili.
Nella foto, con la figlia
Camilla Maria.

RICETTA DAVIDE OLDANI, **A CURA DI** LAURA FORTI, **FOTOGRAFIA** SEBASTIAINO ROSSI

Involtini di verza con mozzarella light, olive e acciughe

La mozzarella light della linea Semplici e Buoni di Pam Panorama è preparata solo con latte italiano e contiene almeno il 50 % di grassi in meno rispetto alla mozzarella Pam Panorama da 125 g. Per questo è buona e ancora più leggera. Provala da sola o nelle tue ricette.

Ingredienti per 4 persone:
300 g verza
200 g mozzarella light 50% di grassi in meno Semplici e Buoni
100 g pangrattato senza glutine Semplici e Buoni
80 g olive snocciolate
40 g filetti di acciughe sott'olio
20 g erbe aromatiche fresche
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Frullate le erbe aromatiche con il pangrattato, un filo di olio e un pizzico di sale. Sfogliate la verza, rimuovete da ogni foglia la parte centrale del gambo e scottatele in acqua bollente salata per 2 minuti; scolatele, raffreddatele in acqua e ghiaccio, infine asciugatele bene. Tagliate la mozzarella a bastoncini. Tritate grossolanamente le olive. Aprite le foglie di verza e farcitele con i bastoncini di mozzarella, le olive tritate e le acciughe spezzettate, quindi arrotolatele per formare degli involtini e sistemateli in una pirofila. Cospargeteli con il pangrattato alle erbe aromatiche e infornateli a 200 °C per circa 10 minuti. Sfornateli, conditeli con un filo di olio e portateli in tavola.

PRODOTTI CON IL CUORE

È VERO, OGGI ANDIAMO TUTTI MOLTO DI FRETTA E ABBIAMO POCO TEMPO PER FARE LA SPESA, MA È ALTRETTANTO VERO CHE PER PRENDERSI CURA DEL PROPRIO BENESSERE E MIGLIORARE LA FORMA FISICA È NECESSARIO PARTIRE DALL'ALIMENTAZIONE QUOTIDIANA

La prima regola per stare bene e ricaricare nel modo giusto le pile del nostro organismo è scegliere cibi adatti alla propria storia personale, valutando le esigenze specifiche, come le intolleranze, le allergie o eventuali problematiche di salute. Molti consumatori lo sanno già. Per questo, per far fronte alle richieste sempre più diversificate e numerose di coloro che desiderano nutrirsi in modo consapevole senza rinunciare al gusto, i supermercati Pam Panorama propongono la linea **Semplici e Buoni**. Un'offerta completa di prodotti equilibrati preparati con ingredienti di qualità, accuratamente selezionati, e senza olio di palma. A presentarla durante le giornate di lancio, e sottolinearne la genuinità, c'era **Giorgio Donegani**, tecnologo alimentare esperto in nutrizione e collaboratore storico de La Cucina Italiana. Le referenze della gamma sono moltissime, pensate per ogni momento della giornata, dalla colazione alla cena, e suddivise in categorie dedicate. Ognuna in grado di rispondere a una particolare necessità. Intolleranza al glutine? Aumentato bisogno di fibre? Desiderio di diminuire zuccheri e grassi? **Scoprite qui sotto le 5 famiglie di prodotti della linea firmata Semplici e Buoni**: le riconosci grazie al simbolo del cuore disegnato sulla confezione.

SENZA GLUTINE
Il piacere della buona cucina anche per chi soffre di celiachia o è intollerante: primi piatti prodotti con cereali bio (riso, mais, grano saraceno e quinoa) come le caserecce multicereali o gli gnocchi di patate con quinoa, ma anche pane e miscele per dolci e pizza.

FUNZIONALI
Questi prodotti si chiamano così perché rispondono a una determinata funzione e hanno proprietà benefiche. Come gli yogurt probiotici, i drink anticolesterolo con steroli vegetali, il latte e la mozzarella senza lattosio, per chi non li digerisce, le bevande vegetali.

MENO GRASSI
Dedicata a chi preferisce alimenti light e vuole sentirsi leggeri senza rinunce. La linea comprende yogurt, mini burger vegetali surgelati, patatine in sacchetto, cracker, wurstel e affettati, tra cui petto di tacchino, prosciutto cotto e crudo stagionato.

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
Una ricca colazione o una merenda gustosa possono essere anche senza zuccheri aggiunti. Basta imparare a leggere le etichette e preferire prodotti scarichi di zucchero. Tra le proposte più sfiziose biscotti e cioccolato.

RICCHI DI FIBRE
Migliorare e regolarizzare le funzioni dell'intestino è il primo passo per essere più vitali. Per questo bisogna scegliere gli alimenti adatti. Per esempio, gli spaghetti di farro bio, i bastoncini di crusca, i frollini ai cereali, o i fiocchi di frumento integrale.

La giardiniera Anne Bergsten, una delle figure più importanti del Rosendals Trädgård. Sotto, un ciuffo di foglie di *purple kale*.

IL PARADISO in serra

DA RISERVA DI CACCIA DEI RE DI SVEZIA A PARCO PUBBLICO: IL ROSENDALS TRÄDGÅRD È OGGI UN ESEMPIO VIRTUOSO DI GIARDINAGGIO BIODINAMICO

TESTO ANGELA ODONE, **FOTOGRAFIE** MATTEO CARASSALE

È difficile decidere da che cosa cominciare: dalla magia del luogo, dai profumi, dalla varietà delle piante, dalle origini regali, dai colori delle foglie e dei fiori o dagli ortaggi trasformati in una zuppa appena colti?

Per raccontare il Rosendals Trädgård (Giardino di Rosendal) di Stoccolma, bisogna esserci stati, aver respirato l'aria frizzante dei primi giorni di autunno e quella dolce della primavera, aver affittato una bicicletta e aver attraversato il ponte Djurgårdsbron pedalando allegramente. Sì, perché questo grande parco si trova su una delle 24mila tra isole, isolotti e scogli che compongono l'arcipelago della capitale svedese, una delle città più green d'Europa. E vero modello di sostenibilità, con un grande obiettivo: liberarsi dalla dipendenza dai combustibili fossili entro il 2050. Anche il Rosendals Trädgård è un esempio di virtù, a cominciare dalla gestione, che è totalmente autosufficiente, grazie ai ricavi che derivano dalle numerose attività legate agli orti, al frutteto e alle serre.

Immaginate un vasto parco all'inglese in cui si alternano spazi liberi e boschetti, viali costeggiati da alberi e campi coltivati, collinette fiorite, labirinti formali, aree destinate ai giochi dei bambini e frutteti. Non sarà difficile aggiungere a questa visione grandi serre di vetro con eleganti profili bianchi. Alcune continuano a svolgere il compito per il quale furono create nel XIX secolo, altre sono state trasformate. In una si trova il Kafé, il ristorante dove fermarsi per un pranzo cucinato con i prodotti degli orti; in un'altra c'è il Baren, dove sorseggiare un tè caldo accompagnato da uno dei dolcetti preparati nella Vedugnsbageri, la panetteria con forno a legna. Poco oltre si trova la Gårdsbutiken, la serra diventata uno spaccio: qui si acquistano ortaggi e frutta di produzione locale, marmellate, miele, succhi, biscotti, farine, stoviglie, libri. Chi, invece, vuole dedicarsi al proprio orto, trova nella Plantboden i semi, i bulbi, le piante e anche gli oggetti e gli strumenti più cool tra i giardinieri urbani.

Passeggiando nella quiete del Rosendals Trädgård, soprattutto in questo periodo, quando i colori delle foglie regalano spettacoli straordinari, si percepisce la maestosità del progetto originario, nel quale è incluso anche il palazzo reale, voluto da re Karl XIV nel 1817. Per il giardino che si visita oggi bisogna però ringraziare la regina Josefina. È lei che, cinquant'anni più tardi, lo ripensa e lo porta al massimo splendore. Nata a Milano nel 1807, nipote della prima moglie di Napoleone Bonaparte, Josefina era una grande appassionata di giardini. Donna lungimirante e decisa, non delegava, ma agiva. Fondò un'accademia per formare i giardinieri in collaborazione con la Società Svedese del Giardino, con l'obiettivo di dare slancio alle colture e alla cultura del verde. Il modello a cui guardava era la Royal Horticultural Society of London, all'epoca paradigma in fatto di giardinaggio.

I suoi successori prestarono poca attenzione a questo patrimonio, fino agli anni '60 del secolo scorso, quando il →

parco è tornato agli antichi splendori, per merito della nuova gestione che ha scelto la via biodinamica (no a concimi, diserbanti, antiparassitari) e delle numerose attività che coinvolgono la popolazione con corsi di giardinaggio e di cucina, laboratori per i bambini, eventi gastronomici e giornate a tema da passare all'aperto.

Al Rosendals Trädgård lavorano una trentina di addetti più una decina di giovani volontari e altrettanti studenti di giardinaggio e paesaggismo che fanno pratica. Le attività fervono anche nei mesi invernali, durante i quali solo apparentemente c'è meno da fare. Chi coltiva la terra sa che non ci si può fermare mai.

La raccolta delle mele si è conclusa da poche settimane con la grande festa dell'*Äpplets Dag* (Giornata della Mela) in cui più di 50 varietà di pomi vengono messe in vendita. Un appuntamento imperdibile già dai tempi d'oro di Josefina, quando nel frutteto c'erano 400 alberi (uno di questi, piantato nel 1862, è ancora in vita).

Si dissoda il terreno dell'orto per la semina autunnale. Sotto, la giardiniera e fiorista Maria Berg raccoglie fiori di cosmea: si coltivano con facilità, anche in vaso.

I bulbi di Amaryllis sono pronti per essere messi a dimora: nel periodo natalizio fioriranno in tutte le case svedesi.

L'orto è il regno dei cavoli. Ce ne sono decine di varietà, tra nero, verza, cappuccio e *kale*, il cavolo riccio di gran moda da qualche anno. E poi zucche, porri, cipolle, patate, carote, rape e molti altri ortaggi che si alternano secondo le stagioni.

Ma al Rosendals Trädgård non si coltivano solo frutta e verdura (150 specie in tutto). Ci sono anche i fiori, da mangiare ovviamente, che in primavera sbocceranno numerosi e profumati. Il roseto (*Rosendals* vuol dire «valle delle rose»), situato su un pendio, vicino all'aranciera, conta circa un centinaio di varietà, antiche e moderne, selezionate in modo da sopportare un clima non proprio favorevole.

Självplock av blommor, hämta sax i Plantboden e cioè «Raccogli tu i fiori, prendi le forbici al Plantboden» (la traduzione è solo per chi, nonostante gli anni passati all'Ikea, avesse ancora problemi con lo svedese). A Rosendals è nato il primo self-service dei fiori: si scelgono direttamente nel campo, si raccolgono, poi si pagano a peso. La fiorista Maria Berg confeziona meravigliosi bouquet nei quali mette tutto quello che il giardino può offrire, oltre ai fiori: frutti, verdure, rami, foglie.

Il parco rifornisce di frutta e verdura anche alcuni ristoranti della capitale svedese. Primi fra tutti lo stellato *Gastrologik* e quello del museo *Fotografiska*. Entrambi basano la loro cucina sui prodotti stagionali a disposizione. Ogni giorno potrebbe esserci qualcosa di diverso, per questo in nessuno dei due troverete un menu scritto.

Lo stesso principio guida anche Billy White, lo chef del Rosendals Kafé, un luogo accogliente dove scegliere se mangiare ai lunghi tavoli dallo spirito social oppure a quelli più piccoli, bevendo succhi, tisane, birra o vino (tutto bio, naturalmente). Qui troverete sempre pane e dolci impastati e cotti quotidianamente nel forno a legna, verdure freschissime, zuppe corroboranti e pesci del Grande Nord appena pescati. Accomodatevi, lasciate vagare lo sguardo oltre le vetrate appena appannate dal tepore della stufa e ordinate un tè con una fetta di torta di mele. Non potrete che innamorarvi di Rosendals Trädgård.

Stiftelsen Rosendals Trädgård
Rosendalsterrassen 12, 115 21 Stoccolma
Tel. 0046 8 54581270
info@rosendalstradgard.se

ABU DHABI
OSPITALITÀ DA ASSAPORARE

DIVERSA DA OGNI ALTRA CUCINA MEDIORIENTALE, UNICA E SEMPRE CANGIANTE, LA GASTRONOMIA EMIRATINA SORPRENDE CON LA SUA VARIETÀ E RICCHEZZA

Ambasciatrice della cultura gastronomica di Abu Dhabi è la chef Khulood Atiq, una donna in un ruolo tradizionalmente maschile, che porta all'estero i sapori della cucina emiratina. Ha percorso tutto il Paese per raccogliere le ricette di una antica tradizione orale e custodirle in un libro, **Sarareed**, il primo autentico ricettario emiratino.

Il profumo dell'ospitalità ad Abu Dhabi ha mille sfumature, quanti sono i sapori che si possono gustare sulle tavole emiratine. C'è quello del pesce, protagonista sul mercato come nel piatto, frutto della sapienza antica di coloro che un tempo erano pescatori di perle. Ci sono la cannella, il cardamomo, lo zafferano, il limone, che si incontrano in miscele la cui ricetta è custodita gelosamente dalle famiglie. E ancora il caffè, che accoglie gli ospiti in un rituale sospeso nel tempo, specchio di un'epoca in cui il cibo era condiviso nelle tende beduine sotto le stelle nel deserto. È il profumo di una gastronomia che nei secoli ha accolto suggestioni provenienti da lontano, di una terra di passaggio che, sulla via delle spezie, si apriva ad abbracciare i racconti di mercanti e pellegrini. Questa ricchezza oggi viene valorizzata dai tanti ristoranti emiratini che propongono le tipicità locali: si può provare la raffinatezza di un ristorante come Mezlai, all'interno del lussuoso Emirates Palace; la genuinità di una trattoria frequentata dalla gente del posto, come Al Mrzab; o ancora la semplicità dello street food, con Meylas Truck.

Per scoprirne di più visita: https://visitabudhabi.ae/it

Una città che sorprende con le sue architetture, con la verticalità di palazzi vertiginosi, con la sua modernità. Ma Abu Dhabi non è solo questo: è una moltitudine di isole che punteggiano un mare turchese, spiagge bianche e foreste di mangrovie, divertimento e cultura antica dei pescatori di perle. E poi Abu Dhabi è il deserto, il fascino delle dune, la magia delle oasi patrimonio dell'Unesco, l'immensità della distesa di sabbia più grande del mondo. Abu Dhabi è una varietà fuori dagli schemi, da scoprire e conoscere.

L'11 novembre 2017 apre le porte il Louvre Abu Dhabi. Un museo unico nel suo genere nel mondo arabo, che «rappresenta l'ultima innovazione in una lunga tradizione di conservazione culturale promossa dai leader fondatori degli Emirati Arabi Uniti». A dichiararlo è Sua Eccellenza Mohamed Khalifa Al Mubarak, Presidente di DCT Abu Dhabi e Tourism Development & Investment Company (TDIC).

Alain Ducasse in tre scene del film *La Quête*, indagine su sapori e tecniche di cucina girata in due anni tra Londra, Pechino, Rio de Janeiro, Tokyo, Kyoto, Manila e New York.

CIAK DI GUSTO

IL FILM

ALAIN DUCASSE È UNO CHEF INSTANCABILE E ORA CI RACCONTA LA SUA VITA IN UN LUNGOMETRAGGIO

DI ANNA MAZZOTTI

Da bambino sognava di fare il cuoco, l'architetto o il viaggiatore di professione. In effetti, Alain Ducasse è poi diventato chef, vive buona parte del tempo a bordo di un aereo e apre ristoranti in tutto il mondo, oggi sono 23, collaborando con le grandi archistar del pianeta. Per aggiungere chilometri ulteriori, è anche il presidente di Châteaux & Hôtels Collection, marchio che da oltre 40 anni si occupa di hôtellerie di charme e di ristorazione gourmet con 500 strutture. Ed è proprio la sua vita da globe trotter che viene raccontata nel film *La Quête*, appena uscito in Francia l'11 ottobre, dove il regista Gilles de Maistre ha seguito monsieur in tre giri completi intorno al mondo.

La parola *quête* indica anche il pellegrinaggio di un cavaliere alla ricerca del Santo Graal. Monsieur, qual è il suo?

«Il gusto. La ricerca del sapore è all'origine di tutto quello che faccio. È la passione che mi anima ogni giorno».

Che cosa l'ha emozionata di questo viaggio cinematografico?

«La cena che abbiamo preparato a Rio de Janeiro con Massimo Bottura per la sua iniziativa (RefettoRio per insegnare ai cuochi brasiliani come riutilizzare al meglio il cibo, *ndr*). Massimo è un uomo straordinario e con Romain Meder, lo chef del Plaza Athénée di Parigi, abbiamo preparato un menu con sardine, manioca e banane. Era da vedere la gioia che ci ha dato cucinare con ingredienti così semplici!».

Nel film si parla anche dell'apertura del Café Ore nel 2016 a Versailles. Che cosa avrebbe proposto a Luigi XIV?

«Il re era un gran mangiatore. A primavera, avrei preparato per lui un piatto di piselli freschi, ingrediente venuto dall'Italia di cui la corte era ghiotta. D'inverno una zuppa di verdura e carne che propongo in versione light nel ristorante della reggia con scorzobianca, topinambur, elianto e un condimento al tartufo».

C'è un ingrediente a cui non rinuncerebbe mai? E uno che invece non ama?

«L'olio extravergine di oliva è tra i miei indispensabili. Posso invece dimenticarmi dell'esistenza della cannella».

Preferisce l'olio di oliva al burro?

«Amo l'olio di oliva, ma il burro non può mancare in certe ricette, come le cosce di rana che si possono assaggiare nel mio bistrot Allard a Parigi».

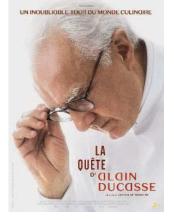
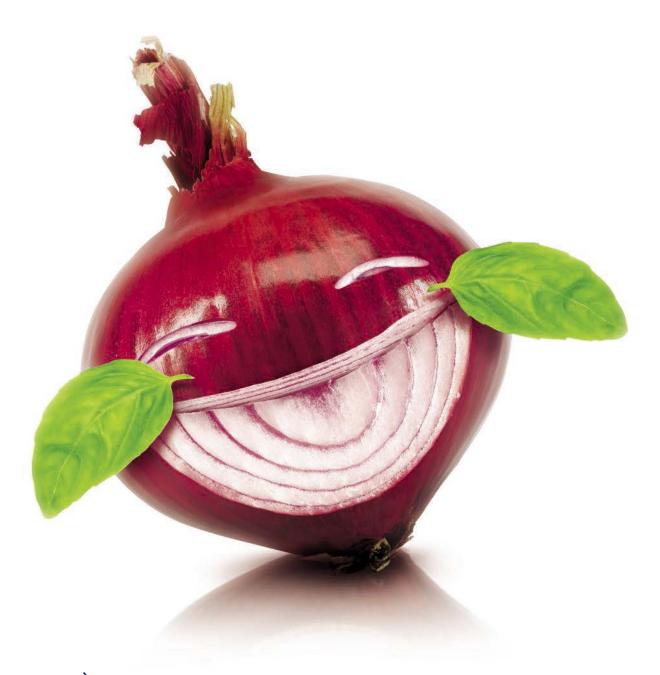
La cucina italiana è molto cambiata negli ultimi anni?

«Amo profondamente la cucina italiana. Anzi, le cucine italiane, visto che avete una grande varietà di tradizioni locali. Nel corso degli ultimi vent'anni si è evoluta, le grandi tavole si sono moltiplicate e ora l'Italia occupa il posto che merita sulla scena culinaria internazionale».

Qual è il piatto di pasta che ama di più?

«È una ricetta in realtà non italiana: Conchigliette con prosciutto, gruviera e tartufo nero. È in carta al Café Ore».

C'è un piatto che la rispecchia in particolare?

«Il Cookpot, verdure cotte lentamente in una casseruola creata su mia richiesta dal designer Pierre Tachon».

Cucina d'autore con un infuso gourmet

RICERCA, STORIA, RISPETTO PER LA NATURA: SONO I VALORI CHE POMPADOUR TRASFERISCE NEI SUOI INFUSI E NELLE SUE TISANE, BEVANDE PERFETTE DA SORSEGGIARE IN UNA SERATA AUTUNNALE, INGREDIENTI IDEALI PER REALIZZARE PORTATE DALL'AROMA SORPRENDENTE

Per qualsiasi ricetta la regola fondamentale è scegliere ingredienti di qualità. Così per una tisana o un infuso da manuale bisogna usare bustine che contengano erbe, spezie e frutti eccellenti. Come quelli che Pompadour seleziona dal 1913, ricercandoli e miscelandoli in modo da esaltare i profumi e le proprietà che la natura dona loro. Il secondo ingrediente per una bevanda deliziosa è l'acqua: sembra una banalità ma deve essere buona; se si sceglie acqua di rubinetto non deve essere troppo trattata o clorata; diversamente meglio usare acqua minerale. La "ricetta" vuole che si porti l'acqua a ebollizione (circa 95 °C) per poi versarla sul filtro. Si consiglia un'infusione prolungata (5-8 minuti) per ottenere il rilascio di tutti gli oli essenziali. Gli stessi ingredienti diventano protagonisti di piatti gourmet nelle mani di un grande cuoco: è quello che succede nella collaborazione tra Pompadour e lo chef Giancarlo Morelli. Con una stella Michelin, lo chef del Pomiroeu di Seregno ha nei risotti un suo cavallo di battaglia, e proprio un Riso mantecato all'aglio nero, crudo di cappasanta e polvere di Rooibos è quello che propone a svelare come il profumo di un infuso possa fare la differenza in cucina.

L'infuso rosso di rooibos Nasce in Sudafrica, dove è conosciuto da tempo immemorabile per le sue proprietà benefiche: privo di teina, favorisce la digestione e il relax. Perfetto a qualsiasi ora del giorno, questo infuso è ideale per chi svolge attività fisica, ed è apprezzatissimo per il suo gusto aromatico e naturalmente dolce.

Riso mantecato all'aglio nero, crudo di cappasanta e polvere di Rooibos

Giancarlo Morelli ha realizzato questo risotto con i prodotti Pompadour. Il riso è il suo "ingrediente del cuore", ma la ricerca di profumi lo spinge lontano, a incontrare aromi che, come il rooibos, diventano parte dei piatti di questo chef stellato.

Ingredienti per 4 persone:
280 g riso Carnaroli selezione oro
2 teste di aglio nero
4 cappesante
2 l brodo di pesce
50 g burro
40 g parmigiano grattugiato
2 bustine di Infuso rosso Rooibos POMPADOUR
500 ml panna da cucina
olio extravergine di oliva
vino bianco

Portate a bollore la panna. Pulite e pelate l'aglio, quindi mettetelo in infusione per 10 minuti nella panna ben calda. Frullate la crema ottenuta e lasciatela raffreddare in un contenitore. Tostate il riso in una casseruola con un filo di olio, sfumate con il vino bianco e lasciate cuocere il riso per 12 minuti, aggiungendo il brodo poco per volta. Quando sarà al dente, mantecate il risotto con il burro, il parmigiano e la crema di aglio. Scottate le cappesante da entrambi i lati e, una volta pronte, tagliatele a fette sottili. Distribuite il riso nei piatti individuali, aggiungete le cappesante e infine spolverate il piatto con la polvere di Infuso rosso Rooibos POMPADOUR.

RICETTE
FEDERICO DELL'OMARINO (SALATO)
ERNST KNAM (DOLCE)
COCKTAIL
MATTIA PASTORI
TESTI
ANGELA ODONE (DOLCE E COCKTAIL)
SARA TIENI (SALATO)
FOTOGRAFIE
RICCARDO LETTIERI
STYLING
BEATRICE PRADA

CIOCCOLATO
• SPECIALE •

CACAO MERAVIGLIAO

Dolce, salato. Liquido, croccante. Così buono che un modo solo non basta

Insalata di pomodori invernali e salmone al cioccolato bianco

Piatto e posate **Zara Home**, tovagliolo **Tessilarte**, bicchieri **Mario Luca Giusti**, piattino e ciotola **Diesel Living with Seletti**, fondo di tessuto **Kyria Tessuti**. A destra, piatto piano **ASA Selection**, tovaglioli **Milou Milano**.

«L'arte di preparare dolci è molto più che saper eseguire una ricetta alla perfezione: è un gesto d'amore». Un'affermazione poco teutonica, si potrebbe pensare. Invece Ernst Knam, nato nel 1963 a Tettnang, poco lontano dal lago di Costanza, e campione italiano di cioccolateria nel 2009-2010, esprime con molto calore i suoi principi e racconta della passione viscerale per il cioccolato e per le cose fatte con cura. Dentro un guscio robusto e croccante, come quello delle sue famose *krostate*, si nasconde un uomo gentile di grande umiltà, che ricerca la perfezione nella semplicità e nel valore delle materie prime. La sua carriera è piena di premi, di grandi ristoranti e di stelle (tre quando lavorava in via Bonvesin de la Riva con Gualtiero Marchesi, ancora oggi un suo riferimento per rigore ed eleganza). Nel 1992 ha aperto la pasticceria di via Anfossi a Milano. Il nome del negozio è cambiato negli anni, ma la meraviglia delle sue creazioni è rimasta invariata. Torte a strati che una volta tagliate mostrano ripieni stupefacenti, abbinamenti arditi solo in apparenza, «esprit géométrique» e pulizia nelle forme. Sono questi gli ingredienti principali. Il cioccolato è il sigillo di tutto.

Dolce
ERNST KNAM Chef Pâtissier nell'omonima pasticceria in via Anfossi, a Milano.

La Tris

Insalata di pomodori invernali e salmone

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti più 6 ore di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg sale grosso – **320 g** trancio di salmone deliscato e senza pelle
250 g zucchero – **150 g** pomodori grandi
150 g datterini rossi – **150 g** datterini gialli
150 g datterini verdi – **20 g** pepe nero in grani
20 g cioccolato bianco – **2** tamarilli
1 limone non trattato – **1** arancia non trattata
olio extravergine di oliva – sale

PREPARATE il salmone marinato: mescolate in una ciotola il sale grosso con 200 g di zucchero. Tostate il pepe nero in una padella per 1-2 minuti a fuoco basso. Unitelo al mix di sale e zucchero. Con un pelapatate rimuovete la buccia degli agrumi e unitela al composto.
DISTRIBUITE in una pirofila uno strato di composto, adagiatevi il trancio di salmone e ricopritelo con il restante mix di sale e zucchero. Fate marinare in frigo per 6 ore.
SBUCCIATE i tamarilli, privateli dei semi e tagliateli a pezzi. Cuoceteli in padella con poco olio finché non si disfano. Preparate uno sciroppo facendo bollire 100 g di acqua con 50 g di zucchero: il liquido dovrà ridursi della metà; fate raffreddare. Frullate la polpa di tamarillo con 50 g dello sciroppo: dovrete ottenere una salsa liscia. Trasferitela in una tasca da pasticciere munita di una bocchetta liscia e tenete da parte.
AFFETTATE sottilmente i pomodori più grandi e tagliate a metà tutti i datterini, quindi mescolateli in una ciotola e conditeli con un filo di olio e sale.
RIMUOVETE il salmone dalla marinata e sciacquatelo. Assaggiatelo e, se vi sembrerà troppo salato, lasciatelo sotto acqua corrente per 7-8 minuti.
ASCIUGATE il salmone e tagliatelo a fette spesse circa mezzo centimetro.
GRATTUGIATE il cioccolato bianco e impanatevi le fette di salmone.
COMPONETE l'insalata: distribuite nei piatti uno strato di pomodori affettati, il mix di datterini e le fette di salmone. Completate con la salsa al tamarillo, dosandola a piacere.
DA SAPERE Il tamarillo è un frutto sudamericano detto anche «pomodoro d'albero». Ha una consistenza simile a quella del pomodoro, ma un sapore più dolce, con un fondo asprigno. Ricco di ferro e magnesio, si mangia crudo o si usa per preparare succhi e conserve.

La Tris

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 40 minuti più 3 ore e 30 minuti di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
Marquise
300 g zucchero a velo – **200 g** albumi
100 g tuorli – **90 g** cacao amaro
30 g fecola di patate – zucchero semolato
Mousse al cioccolato fondente
125 g cioccolato fondente al 72%
125 g panna fresca
1,5 g gelatina alimentare in fogli – **1** tuorlo
Mousse al cioccolato al latte
125 g cioccolato al latte
125 g panna fresca
1,5 g gelatina alimentare in fogli – **1** tuorlo
Mousse al cioccolato bianco
125 g cioccolato bianco
125 g panna fresca più un po'
1,5 g gelatina alimentare in fogli – **1** tuorlo
Per decorare
1 tavoletta di cioccolato gianduia

Marquise
MONTATE i tuorli con 100 g di zucchero a velo usando le fruste elettriche fino a ottenere un composto spumoso.
MONTATE, separatamente, a neve soda, gli albumi con 200 g di zucchero a velo. Unite i due composti montati, incorporatevi il cacao e la fecola setacciati, mescolando delicatamente con una spatola per non smontarli.
VERSATE il composto ottenuto su una o due placche foderate di carta da forno e livellatelo con una spatola in uno strato spesso circa 5 mm. Cuocete la marquise nel forno a 200 °C per 8-9 minuti. Sfornate, spolverizzate con zucchero semolato e fate raffreddare.
RITAGLIATEVI un disco di 18 cm di diametro e disponetelo all'interno di uno stampo con anello mobile (ø 18 cm).
Le 3 mousse
INIZIATE con la mousse al cioccolato fondente: montate la panna e sbattete a parte il tuorlo in modo che sia liscio e omogeneo.
AMMOLLATE la gelatina in acqua fredda, strizzatela e poi scioglietela nel forno a microonde o in un pentolino con 1-2 cucchiai di panna.
SCIOGLIETE il cioccolato fondente a bagnomaria (non dovrà superare 50 °C).
UNITEVI la gelatina, il tuorlo, la panna montata, emulsionando tutto con una frusta. Quando il composto sarà liscio e cremoso versatelo nell'anello (dovrete occupare circa un terzo dell'altezza disponibile) e mettete in freezer per 30'.
PROCEDETE allo stesso modo con la mousse al cioccolato al latte e con quella al cioccolato bianco. Dopo aver riempito l'anello con tutte le mousse mettete la Tris di nuovo in freezer per altre 2 ore.
Per decorare
RICAVATE dalla tavoletta di cioccolato gianduia dei grossi riccioli usando un pelapatate. Usateli per completare la Tris una volta tolta dal freezer.
DA SAPERE L'impasto *marquise* è molto simile al pan di Spagna, ma al posto della farina si usano la fecola di patate oppure l'amido di riso. La consistenza, molto morbida, unita alle mousse della Tris risulta quasi fondente.

Spaghetti al cacao con calamaretti

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g lisca e ritagli di pesce
320 g spaghetti trafilati al bronzo
200 g calamaretti spillo puliti
1 gambo di sedano
1/2 cipolla
1/2 finocchio
1/2 scalogno
1/2 spicchio di aglio
cacao amaro – grué di cacao (granella di fave di cacao tostate)
vino bianco – peperoncino in polvere
olio extravergine
cioccolato fondente all'80% – sale

PREPARATE un brodo di pesce: cuocete i ritagli di pesce in 1 litro di acqua con 100 g di vino, sedano, cipolla e finocchio finché il brodo non si sarà ridotto della metà. Salate, filtrate e tenete da parte.
TRITATE finemente l'aglio e lo scalogno. Fateli rosolare in una padella con 2 cucchiai di olio. Spegnete, unite 4 mestoli di brodo di pesce, una manciata di grué di cacao, una presa di cacao, un pizzico di peperoncino e portate a bollore.
LESSATE gli spaghetti al dente e scolateli 2 minuti prima del termine della cottura.
SALTATE intanto i calamaretti spillo in padella con un filo di olio, per 1-2 minuti.
TRASFERITELI nella padella con il grué, aggiungete gli spaghetti appena scolati e finite di cuocerli, facendogli assorbire il condimento. Mantecateli infine con 2 cucchiai di olio e spegnete.
DISTRIBUITE gli spaghetti e i calamaretti nei piatti.
COMPLETATE con una grattugiata di cioccolato e servite immediatamente.

Piatto fondo **Tescoma**, piatto piano **Diesel Living with Seletti**, tovagliolo **Job**, fondo di carta da parati **Marimekko by Sirpi**.

Spaghetti al cacao con calamaretti

Salato

FEDERICO DELL'OMARINO

Executive sous chef del ristorante Seta dell'Hotel Mandarin Oriental di Milano.

Serio e scanzonato insieme, Federico Dell'Omarino ha 41 anni e da 14 anni è il fedelissimo braccio destro di Antonio Guida, chef del ristorante Seta dell'Hotel Mandarin Oriental, un punto di riferimento per la nuova cucina milanese. Ha perfezionato le tecniche apprese alla scuola alberghiera al ristorante La Terrazza dell'Hotel Eden di Roma, nella brigata guidata da Enrico Derflingher, ex cuoco della Regina Elisabetta II e di George Bush Sr. Ma il suo maestro è stato Guida, incontrato nelle cucine de Il Pellicano a Porto Ercole. «Da lui ho capito l'importanza delle materie prime e dei fornitori. I nostri sono tutti di altissima qualità. E questo si sente immediatamente nei piatti. Un esempio? Il pollame di Massimo Greppi, un vero artista nel suo ambito. Alimenta le anatre con un pastone a base di fichi secchi, una tecnica ideata dagli antichi romani per dare dolcezza alla carne. Proprio per questo ho scelto il suo petto di anatra da abbinare al cioccolato». In cerca di ispirazione, Federico ha esplorato la Sicilia, che lo ha conquistato con il suo mix di sapori tradizionali e mediorientali. D'altronde la sua cucina ammicca già a Oriente. Nella carta del Seta si passa da una rivisitazione del milanesissimo riso in cagnone con burro e salvia, all'astice salato con tè matcha e yuzu, un agrume giapponese molto profumato.

Crostata zucca, cioccolato e sale

Petto di anatra alle spezie con salsa bruna

Piatto piano e ciotola **Asa Selection**, forchetta e coltello **Zara Home**, tovagliolo **Job**, piattino lavorato **Seletti**, carta da parati *Altagamma Loft* di **Jannelli & Volpi**. A sinistra, alzata **ASA Selection**, bicchiere e calice **Mario Luca Giusti**, tovaglia **Milou Milano**.

Piatti **ASA Selection**,
fondo di tessuto **Kyria Tessuti**.

Crostata zucca, cioccolato e sale

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20 minuti più 3 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
Pasta frolla al cacao
200 g farina 00
125 g burro morbido più un po'
125 g zucchero
40 g cacao amaro in polvere
5 g lievito in polvere
1 uovo
baccello di vaniglia – sale
Crema al cioccolato
150 g crema pasticciera
90 g cioccolato fondente a pezzetti
60 g panna fresca
Crema di zucca
110 g polpa di zucca cotta in forno
100 g persipan (marzapane di mandorle amare o di armelline) oppure marzapane
25 g liquore all'amaretto
Per completare
pistacchi pelati – sale di Maldon

Pasta frolla al cacao
LAVORATE bene a mano il burro tagliato a pezzetti con lo zucchero, quindi aggiungetevi l'uovo, un pizzico di sale e i semini raschiati da mezzo baccello di vaniglia. Impastate bene fino a ottenere un composto omogeneo.
UNITE il lievito, la farina e il cacao setacciati insieme e impastate fino a ottenere un panetto compatto di pasta frolla.
AVVOLGETELA nella pellicola; quindi lasciatela riposare in frigorifero per 2 ore.
Crema al cioccolato
PORTATE a bollore la panna, poi versatela sul cioccolato a pezzetti raccolto in una ciotola. Mescolate fino a ottenere una ganache liscia e lucida. Fate raffreddare.
MESCOLATE la crema pasticciera e la ganache al cioccolato.
Crema di zucca
LAVORATE il persipan o il marzapane con le mani per ammorbidirlo, poi unite, un poco alla volta, la polpa di zucca, mescolando costantemente: in questo modo il composto sarà liscio e senza grumi. Infine aggiungete il liquore all'amaretto lavorando con la frusta.
STENDETE la pasta frolla a circa 3-4 mm di spessore e usatela per foderare uno stampo (ø 18 cm, h 5 cm) imburrato. Rifilate i bordi (conservate l'eccesso, potrete usarlo per fare dei biscotti), riempite lo stampo con la crema di zucca fino circa a metà dell'altezza, coprite con la crema al cioccolato e completate con i pistacchi.
INFORNATE a 180 °C per circa 40 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare del tutto, infine sformate.
Per completare
DISTRIBUITE sulla superficie i fiocchi di sale di Maldon solo all'ultimo momento per evitare che l'umidità della torta li sciolga.

Petto di anatra con salsa bruna

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti più 6 ore di cottura del fondo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 litro vino rosso
1 litro brodo di pollo
800 g 2 petti di anatra con la pelle
500 g 1 carcassa di anatra
300 g polpa di zucca
10 g cioccolato fondente all'80%
1 g spezie macinate (cannella, chiodi di garofano, anice stellato e ginepro)
4 cavolini di Bruxelles
1/2 cipolla – aceto di Jerez – burro
olio extravergine di oliva – sale

PREPARATE il fondo: tagliate in pezzi grossolani la carcassa di anatra e tostate gli ossi in una casseruola con una noce di burro, la cipolla tritata e 20 g di olio. Fate rosolare intensamente, sfumate con poco vino rosso, quindi aggiungete il resto del vino e tutto il brodo di pollo. Fate cuocere finché il liquido non si riduce della metà (ci vorranno 4-5 ore). Filtrate e fate ridurre ancora a un terzo del volume. Spegnete e tenete da parte.
TAGLIATE a pezzi la zucca, posatela su un grande foglio di carta da forno, conditela con poco olio, sale, uno spruzzo di aceto e chiudete il cartoccio; avvolgetelo in un foglio di alluminio e infornatelo a 180 °C per 25 minuti circa.
ROSOLATE i petti di anatra in padella con una noce di burro: cominciate dalla parte della pelle, quindi, dopo 2 minuti, aiutandovi con una pinza, voltateli e fateli colorire sul lato della polpa cuocendoli in tutto per 5-6 minuti. Trasferite la carne su una gratella e lasciatela riposare.
FRULLATE la zucca con poca acqua per ottenere una crema non troppo densa.
SCOTTATE i cavolini in acqua bollente salata; dopo 2' scolateli, raffreddateli in acqua e ghiaccio e sfogliateli.
SCALDATE il fondo di anatra e mantecatelo con il cioccolato tritato e le spezie macinate finemente.
SERVITE il petto di anatra tagliato a fette, con la crema di zucca e qualche foglia di cavolino di Bruxelles. Completate con un cucchiaio di salsa bruna al cioccolato.

Crostata con ganache e zenzero

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10 minuti più 3 ore e 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 CROSTATE
Pasta frolla integrale
150 g burro morbido più un po'
150 g zucchero
150 g farina 00 – **150 g** farina integrale
6 g lievito in polvere
1 uovo grande – baccello di vaniglia – sale
Ganache al cioccolato
300 g cioccolato fondente al 60% tritato
220 g panna fresca
Decorazione
200 g zenzero candito molto morbido frullato in crema – foglie di cioccolato
zenzero candito – pepe rosa

Pasta frolla integrale
LAVORATE a mano, eventualmente aiutandovi con una spatola, il burro a pezzetti insieme con lo zucchero, quindi aggiungetevi l'uovo, un pizzico di sale e i semini raschiati da mezzo baccello di vaniglia. Dovrete ottenere un composto omogeneo.
UNITE il lievito e le farine setacciati insieme e impastate. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per circa 2 ore.
STENDETE la frolla a 3 mm di spessore e usatela per foderate 2 stampi (ø 18 cm, h 5 cm) imburrati. Rifilate i bordi (conservate l'eccesso, potrete usarlo per fare dei biscotti)
Ganache al cioccolato
RACCOGLIETE in una ciotola il cioccolato. Portare a bollore la panna e versatela sopra il cioccolato tritato, amalgamate con una frusta fino a quando non otterrete una ganache liscia a lucida.
Assemblaggio e decorazione
VERSATE lo zenzero candito frullato all'interno dei gusci di pasta frolla ottenendo uno strato di circa 1 cm di altezza. Cuocete a 175 °C per circa 30-35 minuti, sfornate e fate raffreddare. Sformate le crostate e completate con la ganache. Fate riposare per 1 ora in frigo e, solo prima di servire, decorate con tocchetti di zenzero candito, foglie di cioccolato e pepe rosa sbriciolato.

Piatto della tartara **ASA Selection**, piatto sul fondo **Maxwell & Williams**, posate **Zara Home**, bicchiere scolpito **Mario Luca Giusti**, carta da parati *J&V141 Atelier* della collezione *Italian Design* di **Jannelli & Volpi**.

Tartara di manzo, nocciole e grué di cacao

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g scamone di manzo
100 g nocciole pelate
100 g pan brioche
100 g olio di arachide
10 g pasta di nocciole
10 g grué di cacao
1 tuorlo – aceto – capperi sotto sale
olio extravergine di oliva – sale

SCIACQUATE una manciata di capperi e lasciateli a bagno per 30 minuti.
TRITATE finamente la carne con il coltello. Conditela con sale e olio extravergine.
TOSTATE le nocciole intere in padella a fuoco dolce per qualche minuto.
PREPARATE una maionese alle nocciole: raccogliete in un mixer il tuorlo, l'olio di arachide e 1 cucchiaino di aceto. Frullate gli ingredienti fino a ottenere una maionese, quindi aggiungete la pasta di nocciole e amalgamate bene. Trasferite il composto in una tasca da pasticciere munita di bocchetta sottile.
TAGLIATE le fette di pan brioche in rettangoli (4x10 cm).Tostateli per 1 minuto per parte in una padella antiaderente con poco olio extravergine.
STENDETE un sottile strato di maionese sui crostini di pan brioche. Adagiatevi sopra la tartara, completate con qualche nocciola tagliata a metà, 2-3 capperi, qualche ciuffetto di maionese e un cucchiaino di grué di cacao. Decorate a piacere con foglioline di prezzemolo.

Lingotto al mango e prosciutto

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 2 ore più 12 ore di essiccazione e 6 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 32-35 PEZZI

Miserabile
280 g zucchero – **240 g** albumi
200 g prosciutto crudo a fettine sottili
80 g farina di mandorle
80 g farina di nocciole
20 g farina 00 – **2 g** cannella in polvere

Cremoso al cioccolato fondente
350 g panna semimontata più un po'
250 g cioccolato fondente al 72%
50 g tuorli sbattuti
3 g gelatina alimentare in fogli

Mousse di mango
250 g polpa di mango frullata
200 g panna semimontata
60 g albumi – **30 g** vino passito
15 g zucchero
10 g gelatina alimentare in fogli

Gelatina di mango
250 g polpa di mango frullata
75 g sciroppo di zucchero
8 g fogli di gelatina alimentare

Miserabile

DISTRIBUITE le fette di prosciutto su una placca foderata di carta da forno e mettetele a essiccare in forno a 80 °C per 12 ore. Quindi sbriciolatele e frullatele in un tritaspezie fino a ottenere una polvere abbastanza fine.
MONTATE gli albumi a neve con 120 g di zucchero. Mescolate la farina di mandorle, quella di nocciole e la farina 00 con 160 g di zucchero e la cannella. Uniteli agli albumi e mescolate delicatamente.
VERSATE l'impasto ottenuto in due placche foderate di carta da forno. Lo spessore ottimale dell'impasto deve essere di 1 cm circa.
SPOLVERIZZATE la miserabile con 90 g di polvere di prosciutto crudo.
CUOCETE a 170 °C nel forno per circa 30-35 minuti. Sfornate e fate raffreddare completamente.

Cremoso al cioccolato fondente

AMMOLLATE la gelatina in acqua fredda, fondetela nel microonde o in un pentolino con 1-2 cucchiai di panna. Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria (senza superare 55 °C), togliete dal fuoco, unitevi la gelatina, i tuorli e la panna semimontata. Mescolate con una frusta fino a che il composto non sarà liscio e cremoso.

Mousse di mango

AMMOLLATE i fogli di gelatina in acqua fredda. In un pentolino scaldate il vino passito e aggiungete la gelatina strizzata. Continuate a mescolare finché la gelatina non si sarà sciolta. Poi versate tutto nella polpa di mango frullata e incorporatevi la panna semimontata, un poco alla volta.
MONTATE a neve gli albumi con lo zucchero. Incorporateli alla mousse con delicatezza.

Gelatina di mango

AMMOLLATE i fogli di gelatina in acqua fredda. In un pentolino scaldate lo sciroppo di zucchero e scioglietevi la gelatina strizzata. Continuate a mescolare finché la gelatina non si sarà sciolta completamente, poi incorporatela alla polpa di mango frullata.

Assemblaggio

TAGLIATE con più tagliapasta rettangolari (8-10x3 cm, h 4 cm) la pasta miserabile. Lasciate i rettangoli all'interno dei tagliapasta e componete le monoporzioni distribuendovi sopra il cremoso al cioccolato, uno strato sottile di gelatina di mango e infine la mousse di mango. Mettete in frigo per almeno 6 ore. Sformate i lingotti, decorateli e serviteli a piacere con dadini e salsa di mango e foglioline di timo. Ernst Knam li ricopre con uno strato di burro di cacao colorato di bordeaux.
DA SAPERE L'impasto *miserabile* assomiglia a una meringa morbida, ma oltre agli albumi ha tra gli ingredienti la farina di nocciole e quella di mandorle. Si può aromatizzare con le spezie ed è ideale come base per le mousse.

Piattini lavorati **Seletti**, fondo di tessuto **Kyria Tessuti**.

Ciocktail

CHE COSA SUCCEDE QUANDO SI METTE IL CIOCCOLATO NELLO SHAKER? LO ABBIAMO SCOPERTO CON IL BARMAN **MATTIA PASTORI** CHE HA CREATO PER NOI TRE DRINK VELLUTATI, CALDI, AFFASCINANTI

Il bancone del Bulk Mixology Food Bar di Giancarlo Morelli, a Milano. Mattia Pastori collabora come consulente da quando il locale ha aperto, a marzo di quest'anno. Alle spalle l'ampia vetrata lascia filtrare la luce attraverso le bottiglie.

A cinque anni la sua prima shakerata e da allora non ha più smesso. Per Mattia Pastori, figlio di baristi, stare dietro il bancone però non è sempre stato facile. Da adolescente, dopo la scuola, correva nel bar di famiglia a dare una mano, anche se tutto lo intimoriva, fare un caffè o servire una spremuta. Di sicuro qualcosa di magico deve essere successo, perché osservandolo lavorare si rimane affascinati dalla maestria e dalla grazia con cui maneggia bicchieri, shaker e strainer. Saranno stati i viaggi, sarà stata la sua propensione per la ricerca della perfezione oppure il desiderio di condividere le esperienze, fatto sta che dal 1998 a oggi il suo palmarès si è arricchito di riconoscimenti. L'ultimo è dell'anno scorso, quando è stato eletto, per la seconda volta, Best Italian Bartender Diageo World Class. E il cioccolato? Un compagno fedele. Merenda dopo merenda, versato caldo da un bricco di acciaio o sgranocchiato in barretta. Bianco con il riso soffiato, ancora oggi il suo irrinunciabile comfort food.

Alexandra

IMPEGNO Facile
TEMPO 10 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 1 COCKTAIL
50 ml succo di guava
30 ml gin
25 ml Campari
15 ml liquore di cacao alla vaniglia
cioccolato bianco – cioccolato al latte
ghiaccio

RAFFREDDATE la coppa che userete tenendola in freezer o riempiendola di cubetti di ghiaccio, mentre preparate il cocktail.
RACCOGLIETE nello shaker il succo di guava, il gin, il Campari e il liquore di cacao alla vaniglia; unite il ghiaccio e shakerate per 6-8 secondi.
APRITE lo shaker e bloccate il ghiaccio con uno strainer (colino rigido di acciaio). Filtrate nella coppa ghiacciata (se l'avevate riempita di ghiaccio, svuotatela) anche attraverso un colino a rete di metallo.
COMPLETATE il cocktail con una generosa grattugiata di cioccolato al latte e di cioccolato bianco: dovrete formare uno strato ben evidente.

Islay Velvet

IMPEGNO Facile
TEMPO 10 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 1 COCKTAIL
45 ml liquore al miele – **30 ml** whisky
2 cucchiai di ganache al cioccolato bianco
1 grosso cubo di ghiaccio
1 violetta edule – ghiaccio in cubetti

RIEMPITE un mixing glass (o una caraffa dall'imboccatura ampia) con ghiaccio, unite il whisky, il liquore al miele e mescolate con un cucchiaino lungo.
METTETE in un tumbler basso un grosso cubo di ghiaccio e versatevi sopra il cocktail fermando i cubetti di ghiaccio dello shaker con uno strainer (colino rigido di acciaio). Completate con la ganache e decorate con la violetta.
DA SAPERE Per preparare la ganache al cioccolato portate a bollore 180 g di panna fresca e versatela su 250 g di cioccolato bianco a pezzetti, mescolate finché il cioccolato non si sarà sciolto. Lasciate raffreddare, montate con la frusta per 1-2 minuti e distribuite sul cocktail. Si conserva in frigo per diversi giorni, chiusa in un contenitore ermetico.

TESTI ANGELA ODONE, **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI

IMPEGNO Facile
TEMPO 10 minuti
Vegetariana

Bicchierino 2.0

INGREDIENTI PER 1 COCKTAIL
80 ml cioccolata calda
35 ml brandy italiano
1 tazzina di caffè
lecitina di soia – cioccolato fondente
nocciole tritate finemente

DISTRIBUITE un paio di cucchiai di nocciole tritate finemente in un piattino.
DECORATE il bordo del bicchiere con la *crusta*: fondete nel forno a microonde un pezzetto di cioccolato fondente, immergetevi il bordo del bicchiere e poi passatelo nelle nocciole tritate. Rimettete il bicchiere in piedi e lasciate che il cioccolato si rassodi, raffreddandosi.
RACCOGLIETE nel mixing glass il brandy e la cioccolata calda, mescolate con un frullino montaschiuma a immersione, oppure con una piccola frusta a mano, fino a ottenere un composto liscio e lucido.
VERSATELO nel bicchiere con la crusta riempiendolo fino a 3 cm dal bordo.
MESCOLATE il caffè con un quarto di cucchiaino di lecitina di soia. Montate con il frullino fino a ottenere una spuma ariosa, ma abbastanza densa.
COMPLETATE il Bicchierino 2.0 con la spuma di caffè.
DA SAPERE La parola *crusta* deriva dal verbo inglese *to crust*, incrostare. Il bordo del bicchiere viene decorato con ingredienti diversi a seconda della ricetta: zucchero, sale, cioccolato, frutta secca tritata... Con questo termine si indica quindi una tipologia di cocktail, i *crustas*. Il più noto, e il primo di cui si ha notizia, è il Brandy crusta, datato 1850.

PROVATELI ANCHE AL BAR
Per tutto novembre questi tre cocktail sono nella drinklist del Bulk Mixology Food Bar (*morellimilano.it*) di Milano.

Nota per i suoi cioccolatini iconici (nella foto), **Venchi** stupisce ancora una volta con la bontà delle sue creazioni. Tra le novità da provare, *Tiramisù*, un cremino ispirato al celebre dolce. È stato premiato al salone Gourmet Selection 2017 di Parigi. *venchi.com*

Una granella caramellata molto croccante racchiusa tra due lamine sottili di fondente extra: è la barretta *Nero* di **Perugina** con fave di cacao. *perugina.com*

In occasione dei 160 anni, **Baratti & Milano** ha vestito a festa la sua pralina più classica. Il *Cremino Centosessanta*, in edizione limitata, è creato secondo la ricetta originale: due strati di gianduia e uno di crema al latte. *barattiemilano.it*

Hänsel e Gretel

BARRETTE, PRALINE, GIANDUIOTTI D'AUTORE... LA NOSTRA CASETTA DEI GOLOSI È FATTA COSÌ

La tavoletta extrafondente con lampone fa parte dei 7 gusti della gamma *Dark* di **Caffarel**. Con il 60% di cacao, unisce la profondità del cioccolato con la freschezza acidula dei frutti di bosco. *caffarel.com*

Chi almeno una volta non ha addentato una **Ritter Sport**? Ideata nel 1912 per adattarsi, con il suo formato quadrato, alle giacche sportive, non conosce crisi. La linea *Special Nuts*, per esempio, con nocciole, mandorle e macadamia intere, è prodotto dell'anno 2017. *ritter-sport.de/it*

IN BOTTE COME IL VINO

Jerry Toth e Carl Schweizer dell'azienda **To'ak Chocolate** sono stati i primi a far invecchiare il cioccolato fondente. Oggi è il più caro al mondo. Dopo diversi esperimenti, lo propongono in due nuove e preziose edizioni, prodotte con una varietà di cacao rarissima dell'Ecuador e invecchiate in legno per tre anni: *Cognac cask matured*, che acquista complessità in una piccola botte di Cognac, e *Andean alder matured* che deve i suoi profumi al legno delle Ande. *toakchocolate.com*

SALE & CIOCCOLATO

Innanzitutto l'apparente bizzarria del matrimonio tra sale e cioccolato ha una sua ragione tecnica. Il cacao è acido, il sale basico: aggiungendo qb di sale si stabilisce un perfetto (e ghiotto) equilibrio tra i due. Il punto casomai è capire l'entità di quel qb, il quanto basta, che i maestri del cioccolato tengono segreto. Altro però è offrirgli il ruolo di coprotagonista: una sfida alla quale prima o poi i virtuosi del Theobroma cacao non sanno sottrarsi. E la sua importanza è evidente dalla varietà delle scelte.

Tra i primi ad affrontarla c'è stato Corrado Assenza al Caffè Sicilia di Noto, più di vent'anni fa: «Prima ho creato due praline, una alla nocciola e sale, più accattivante, l'altra al gorgonzola, per palati avventurosi. Poi sono passato a pinoli e cioccolato, con due tipi di sale, quello di Mozia, deciso, nella pasta e quello di Maldon, delicato, in fiocchi, raccolto alla foce del fiume Blackwater, nell'Essex. Uso, per tradizione e convinzione, solo cioccolato amaro». Lo stesso che, insieme al sale, entra nella sua ultima specialità: la torta gelato Tomate y Cacao, dove la nota salata del cacao è data dall'acciuga e lo zafferano fa da ponte al pomodoro.

Dalla Sicilia al Piemonte, dieci anni dopo,

TESTI SARA TIENI E AMBRA GIOVANOLI, FOTOGRAFIE TAKUMI OTA

Dolci-acidule, sono come le ciliegie (una tira l'altra) le praline extrafondente con cuore di mirtillo rosso e lampone *Choco & fruit* di **Luigi Zaini**, storica cioccolateria milanese. Da provare anche con arancia, limone e lime o ribes nero, more e Acai. *zainispa.it*

IL TEMPIO DEL CREMINO

Sembra un'astronave il nuovo negozio progettato dallo studio Nendo a Tokyo per il brand di alta pasticceria **À Tes Souhaits!**. Gli architetti, tra i più visionari del mondo, hanno ripensato a un approccio multisensoriale per questa boutique che vende esclusivamente dolci e gelati al cioccolato e i cui gusti vengono richiamati dalle sfumature di legno delle pareti.

I *Giuinott* di **Guido Castagna** si sciolgono in bocca. Merito della pregiata varietà del cacao criollo Chuao, da piantagioni di proprietà, e della lavorazione artigianale entro 12 mesi dalla raccolta delle fave. *guidocastagna.it*

Ispirato a una formula del '700, il *Cioccolato grezzo alla pietra allo zenzero* di **Leone** è preparato con fave di cacao crude, con un processo che ne mantiene intatti gli aromi e lascia una piacevole consistenza ruvida. *pastiglieleone.com*

A chi ama le alte percentuali di cacao e sa apprezzarne i dettagli aromatici, **Lindt** dedica *Excellence 78%*: per un assaggio che lascia spazio all'armonia e alla morbidezza, senza l'«impegno» dei tipi troppo dark. *lindt.it*

Volete diventare artisti della pralina? Potete seguire uno dei corsi della **Chocolate Academy** di Milano. Potrete fare lezione con Davide Comaschi, che con questo cioccolatino, Galaxy of the Triangle, è diventato campione del mondo. *chocolate-academy.com/it/it*

Spalmare il cioccolato sul pane non passa mai di moda. Spuntino al naturale con la *Crema* **Novi**, preparata con tante nocciole del Piemonte e senza grassi saturi. È vellutata e ha un gusto ricco e pieno. *elah-dufour.it*

Guido Gobino, colui che col Tourinot ha osato cambiare formato, peso e ricetta del Gianduiotto, ha inventato un cremino, che da allora resta un best seller, fatto con cioccolato Gianduja, ovvero cioccolato e nocciole, sale di Cervia e olio di olive taggiasche. «L'olio aumenta la scioglievolezza del cioccolato, così il sale arriva al palato solo dopo, al momento di ridare la spinta», spiega. Per l'autunno c'è da assaggiare un nuovo cioccolatino con il cuore di zucca candita ricoperta di Gianduja, una punta di sale di Cervia e di zafferano.

Poi c'è chi, come Luca Franzoni della Domori, nel descrivere il ruolo del sale diventa lirico: «È un mecenate che porta all'ennesima potenza la potenzialità di un ingrediente! È la lente d'ingrandimento che amplifica, allunga, esalta! Noi lo usiamo con la tavoletta al latte, per sua natura un po' debole, che esce vivificata dall'abbraccio!», esclama entusiasta. Quest'anno ne è appena uscita una nuova edizione al cacao Arriba, varietà ecuadoregna con note di banana, zucchero di canna e sale di Guérande naturale. È un cioccolato morbido e suadente, che sta benissimo con quel po' di sale in più che gli può arrivare da una fetta di pane. Per una merenda perfetta.

Lattesal di **Domori** unisce il sapore del cioccolato al latte con un particolare tipo di sale, dolce, aromatico e di un naturale color grigio, non sbiancato né raffinato. *it.domori.com*

Quel che resta del MEGLIO

Le vigne di Elvio Cogno a Novello, nel Cuneese. Cogno, che è stato un grande interprete del Barolo, ha sempre tutelato e valorizzato anche le uve locali «minori».

BIANCHI DI ALTO LIGNAGGIO, ROSSI CHE NASCONO ALL'OMBRA DEL MONTE ROSA, PERFINO UNA NUOVA DENOMINAZIONE. UNO SGUARDO OLTRE BAROLO E BARBARESCO IN UN **PIEMONTE** INASPETTATO

Valentina Vercelli
Milanese di nascita, camminatrice di vigne per vocazione. Mi muovo per passione del vino, soprattutto quello delle zone meno conosciute.

A BIELLA, VERCELLI E NOVARA

1. Lessona Pizzaguerra 2013 Colombera & Garella
Due giovani promesse firmano questo rosso entusiasmante, da uve nebbiolo con una piccola quota di vespolina. Il Lessona è un vino storico: fu scelto da Quintino Sella per brindare al primo governo dell'Italia unita. Con risotto al tartufo, arrosti e carni ripiene. *21,50 euro. Vendita online: sì.* Masserano (BI), ***tel. 334 1525151***

2. Gattinara 2013 Giancarlo Travaglini
Travaglini è un nome cult del Gattinara, celebre per avere inventato la particolare bottiglia che aiuta a trattenere i sedimenti dei vini invecchiati. Un Nebbiolo speziato e minerale, ottimo con filetto alla griglia e bolliti misti. *20 euro. Vendita online: sì.* Gattinara (VC), ***travaglinigattinara.it***

3. Ghemme 2012 Torraccia del Piantavigna
Se uno di cognome fa Piantavigna, ha il destino segnato. I Ghemme di quest'azienda sono un porto sicuro per gli appassionati dei fini Nebbiolo di montagna. Con maiale al forno e formaggi stagionati. *25 euro. Vendita online: sì.* Ghemme (NO), ***torracciadelpiantavigna.it***

4. Colline Novaresi Vespolina Il Ricetto 2016 Tiziano Mazzoni
Un rosso conviviale e schietto come la famiglia che lo produce. Fruttato e scorrevole, è ideale per la tavola quotidiana. Con pasta al ragù e pollo al forno. *10 euro. Vendita online: no.* Cavaglio d'Agogna (NO), ***vinimazzoni.it*** →

FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI

Un grappolo di erbaluce di Caluso, vitigno bianco coltivato nella zona del Canavese; se ne ricavano anche ottimi spumanti e passiti.

A TORINO E CUNEO

1. Erbaluce di Caluso La Rustìa 2016
Orsolani
Rustia in dialetto sta per «arrostita al sole», come l'uva selezionata per questo bianco intenso e complesso, che piace a esperti e neofiti, per i suoi profumi di salvia e pesca bianca. Con carpacci e pesce al forno con verdure. *11 euro. Vendita online: sì.*
San Giorgio Canavese (TO), ***orsolani.it***

2. Moscato d'Asti Sourgal 2017
Elio Perrone
Una «macedonia liquida», con profumi di litchi, agrumi e pesca gialla.
Ha il fascino di una diva del cinema muto e una bevibilità pericolosa.
Con crostate alla frutta e dolci lievitati.
9 euro. Vendita online: sì.
Castiglione Tinella (CN), ***elioperrone.it***

3. Langhe Nascetta del Comune di Novello Anas-Cëtta 2016
Elvio Cogno
Un vitigno autoctono a rischio di estinzione salvato dalla passione della famiglia Cogno, che ne fa un bianco mediterraneo ed elegantissimo. Con primi piatti alle verdure e carni bianche.
18 euro. Vendita online: no.
Novello (CN), ***elviocogno.com***

4. Dogliani 2016
Poderi Luigi Einaudi
La passione per la terra del presidente Luigi Einaudi continua ad animare le nuove generazioni della famiglia.
Lo dimostra questo rosso da uve dolcetto, succoso, conviviale e molto territoriale.
Con lasagne e polpette al sugo.
9 euro. Vendita online: sì.
Dogliani (CN), ***poderieinaudi.com***

AD ALESSANDRIA E ASTI

1. Colli Tortonesi Timorasso Il Montino 2015 **La Colombera**
Da cenerentola a uva superstar: la fortuna del timorasso somiglia a una favola.
Il Montino, con i suoi sentori di pesca e fiori di acacia e l'innata eleganza, è tra quelli da segnarsi in agenda. Con carne cruda e pizza ai quattro formaggi.
22 euro. Vendita online: sì.
Tortona (AL), ***lacolomberavini.it***

2. Gavi del Comune di Gavi Etichetta Nera 2015 **La Chiara**
Un territorio a metà strada tra mare e monti, un'uva bianca in terra di rossi, una famiglia che ricerca la migliore espressione del Gavi. L'Etichetta Nera nasce da una super selezione dei grappoli di cortese; profumato e fine, è da provare con sushi e frittate con verdure. *16 euro. Vendita online: no.* Gavi (AL), ***lachiara.it***

3. Grignolino d'Asti 2016
Luigi Spertino
Questa è una di quelle bottiglie che non si fa in tempo a mettere in tavola che è già finita. Un piccolo capolavoro, che sa di amarene e spezie, ideale con tortellini in brodo e spezzatino.
14 euro. Vendita online: sì.
Mombercelli (AT), ***tel. 0141959098***

4. Nizza Neuvsent Margherita 2014
Cascina Garitina
Vignaiolo 2.0, che comunica via social l'andamento delle vendemmie, e alfiere della Barbera. Ecco chi è Gianluca Morino, tra i promotori della nuova Docg Nizza, di cui questo rosso corposo e fruttato è uno degli esempi migliori. Con brasati, salumi e formaggi di media stagionatura.
20 euro. Vendita online: sì.
Castel Boglione (AT), ***cascinagaritina.com***

Tappi: «*Sughero über alles?*»

Se siete inguaribili romantici, non proseguite la lettura. Perché, se è vero che il rito di aprire una bottiglia tappata con il sughero non ha uguali, è altrettanto sicuro che è la chiusura più rischiosa: dal «sentore di tappo» alle ossidazioni, i problemi possibili sono tanti. Per questo si stanno facendo strada altre scelte: dai tappi sintetici e agglomerati a quelli in vetro e a corona, fino ai turaccioli ottenuti dalla lavorazione della canna da zucchero. Ma l'alternativa che sta ottenendo più consensi è il tappo a vite, sempre più usato nei paesi esteri, Francia compresa, anche per i vini da invecchiamento. In Italia, però, non è molto amato. I consumatori lo associano, a torto, a prodotti di scarsa qualità.

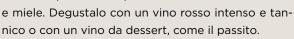
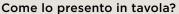
C'è tutto un mondo intorno

DALLE DIVERSE STAGIONATURE, AL MIGLIORE ABBINAMENTO CON IL VINO, FINO AL MODO CORRETTO PER CONSERVARLO E PRESENTARLO. È QUESTO L'UNIVERSO DI GRANA PADANO DOP

Tante cose si sanno di questo formaggio, come per esempio che è indicato per la crescita di bambini e adolescenti o che è perfetto come spuntino genuino a qualunque ora e a qualunque età. Forse, però, non tutti sanno che **Grana Padano Dop è anche naturalmente privo di lattosio e di glutine**. In cucina può essere usato in tantissimi modi, non solo grattugiato sulla pasta, ma per creare abbinamenti riusciti vale la pena di conoscere tutte le sue diverse stagionature e sfumature di sapore. È anche un utile sostituto del sale su minestre, insalate e piatti di verdure.

Dai 9 ai 16 mesi: ha un gusto delicato, di latte, e una pasta ancora tenera e umida che lo rende ideale in ricette gratinate e al forno, perché evapora lentamente e non brucia, ma anche nelle salse perché si scioglie alla perfezione e su carpacci di carne e insalate tagliato a scagliette. Accompagnalo con un vino bianco fresco e fruttato o con delle bollicine.

Oltre 16 mesi: la sua pasta presenta già la tipica struttura granulosa e il colore tende al giallo paglierino. Il carattere è pronunciato, deciso, mai aggressivo. I profumi sono più complessi, di fieno e di frutta secca. Ha meno acqua, e per questo va bene per preparare cialde croccanti, ma in compenso ha una più alta concentrazione di grassi, quindi è ideale anche per insaporire ripieni, frittate, piatti di carne e di verdure. Provalo con rossi giovani, di media intensità, corposità e persistenza.

Riserva, oltre 20 mesi: giallo paglierino intenso, dalla grana evidente e una struttura a scaglia, è il protagonista della tavola, dall'aperitivo al fine pasto. Sul palato è persistente, l'aroma evoluto e il sapore pieno e ricco, di burro. Buonissimo da solo o nei taglieri, abbinato con mostarde, confetture, aceto balsamico e miele. Degustalo con un vino rosso intenso e tannico o con un vino da dessert, come il passito.

Come lo conservo?
Riponi Grana Padano Dop in frigorifero a una temperatura di 4-8°C avvolto in un panno umido o nella pellicola, lontano dagli altri formaggi. Per apprezzarne il massimo della fragranza, toglilo un'ora prima di consumarlo e scartalo.

Come lo presento in tavola?
Taglialo a scaglie sottili, con l'apposito strumento affetta grana, oppure a tocchetti irregolari usando il classico coltello a goccia; preparalo solo pochi minuti prima di servirlo per evitare che si asciughi e accompagnalo con grissini senza sale, pane integrale o una pagnotta a lievitazione naturale.

l'onda PERFETTA

CON LIMONE, CUMINO E GUANCIALE CROCCANTE

IL CUOCO TRENTINO **ALFIO GHEZZI** SI RACCONTA IN SEI MAGISTRALI RISOTTI MANTECATI. CHE NASCONO TRA LE VIGNE E LE MONTAGNE, DOVE L'ISPIRAZIONE SI TROVA VOLANDO. NON SOLO CON LA FANTASIA

RICETTE ALFIO GHEZZI, **TESTI** SARA TIENI, **FOTO** RICCARDO LETTIERI, **STYLING** BEATRICE PRADA

Arrivare alla Locanda Margon regala una sensazione di isolamento liberatorio: dallo stress, dal traffico, dalle solite rotte. Siamo sulle colline intorno a Trento. Qui, tra i boschi, la famiglia Lunelli, proprietaria delle storiche Cantine Ferrari, ha creato un «laboratorio di sperimentazione» per gli abbinamenti tra il cibo e le celebri bollicine (per il terzo anno il Ferrari Brut Trentodoc è stato partner ufficiale degli Emmy Awards). La locanda, che prende il nome dalla vicina Villa Margon, cinquecentesca sede di rappresentanza delle cantine, si divide in un «salotto gourmet», per gli amanti della cucina d'autore, e in una veranda per pranzi di qualità, ma più semplici e veloci. A sovrintendere a questo luogo di piaceri c'è Alfio Ghezzi. Che lo chef, due stelle sulla guida Michelin, ex allievo di Gualtiero Marchesi

e collaboratore di Andrea Berton, sia un outsider, lo si capisce abbastanza in fretta. Nel suo curriculum non c'è solo alta cucina. Alfio è stato campione mondiale di parapendio, sport che pratica ancora. Ama volare alto, questo «braveheart» della ristorazione che mette nei suoi piatti lo stesso spirito con cui si libra tra le montagne. Gli abbiamo chiesto di interpretare un classico della cucina italiana: il risotto. Lui ha accolto la nostra sfida superandosi. Il risultato è in sei ricette che spaziano tra il mare (le acciughe), il bosco (erbe e funghi), il lago (l'anguilla affumicata) e meravigliano per tecnica e inventiva. Questi «racconti culinari» sono il frutto di un continuo aggiornamento professionale: l'ultimo al ristorante Geranium di Copenhagen. Da lì è nata la voglia di ribaltare tutto. «Sogno un ristorante con la fattoria. Un posto dove i cuochi servono a tavola. E la cucina sta al centro della sala».

«Pratico sci nordico e parapendio. In cucina, come nella vita, cerco la mia via. E se non c'è, me la invento»

Con limone, cumino e guanciale croccante

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 litro brodo di pollo – **280 g** riso Roma
120 g 4 fette di guanciale
100 g vino bianco Chardonnay
80 g Grana Padano Dop
50 g burro – **30 g** cipolla – **15 g** cumino
2 limoni non trattati – aceto di Jerez
olio extravergine di oliva – sale grosso

STENDETE le fette di guanciale, private della cotenna e del pepe in eccesso, su una placca foderata di carta da forno. Copritele con un altro foglio e con un peso, in modo che non si arriccino durante la cottura. Infornate a 175 °C per 12-13 minuti, così da renderle croccanti.
TOSTATE il cumino in una padella, a fiamma dolce per circa 10 minuti, poi pestatelo grossolanamente in un mortaio.
TRITATE finemente la cipolla e fatela stufare in padella con una noce di burro. In una pentola a parte tostate il riso con 50 g di olio e 3-4 g di sale grosso per 2-3 minuti, sfumate con il vino e unite la cipolla stufata. Proseguite la cottura aggiungendo il brodo a mano a mano, fino a ultimare la cottura in 13 minuti circa.
SPEGNETE, spruzzate con 5 g di aceto e unite la buccia grattugiata dei limoni.
MANTECATE con il Grana Padano Dop e il burro rimasto. Distribuite il riso nei piatti e completate con un po' di polvere di cumino e una fetta di guanciale.

CON GRANA PADANO DOP, MELE E TIMO

Con Grana Padano Dop, mele e timo

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 litro brodo leggero di pollo
280 g riso Carnaroli
100 g vino bianco Chardonnay
80 g Grana Padano Dop
50 g zucchero – **50 g** burro
30 g cipolla
10 g aceto di mele
5 mele Golden – aneto
petali di begonia edibili
olio essenziale di timo (nelle erboristerie)
olio extravergine di oliva – sale grosso

LAVATE e private 3 mele del torsolo, quindi affettatele sottilmente e cuocetele in microonde finché non avranno perso consistenza. Passatele in una centrifuga e recuperate il succo.
SBUCCIATE le altre 2 mele, tagliatele a metà e ricavate, con l'apposito scavino, 32 sfere della dimensione di una nocciola.
FATE bollire 50 g di acqua con 50 g di zucchero per qualche minuto ottenendo uno sciroppo. Fatelo raffreddare.
PONETE in una padella le sfere di mela con 50 g di sciroppo di zucchero e 70 g di succo di mela. Portate a ebollizione e spegnete. Lasciate raffreddare.

TRITATE la cipolla finemente e fatela stufare con una noce di burro. A parte tostate il riso per almeno 2 minuti con 50 g di olio e 3-4 g di sale grosso.
SFUMATE con il vino, aggiungete la cipolla e proseguite la cottura, unendo il brodo poco per volta, per 13-14 minuti.
SPEGNETE, fate riposare per un paio di minuti, quindi mantecate con il Grana Padano Dop e il burro rimasto. Spruzzate con l'aceto di mele e distribuite nei piatti.
COMPLETATE con le sfere di mela, aromatizzate all'ultimo con 2-3 gocce di olio essenziale di timo. Decorate con i petali di begonia e qualche ciuffetto di aneto.

Con stinco di vitello e fondo bruno

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 4 ore
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 litro brodo leggero di pollo
280 g riso Arborio
240 g stinco di vitello
160 g fondo bruno di vitello
(in alternativa, sugo di arrosto ristretto)
100 g vino bianco Chardonnay
90 g burro
80 g Grana Padano Dop
30 g cipolla – **10 g** aceto di Jerez
1 spicchio di aglio – rosmarino
olio extravergine di oliva – sale grosso

LIBERATE lo stinco di vitello dalle nervature e dal grasso in eccesso. Rosolatelo in padella con 40 g di burro, l'aglio e qualche rametto di rosmarino, quindi infornatelo a 140 °C per 3 ore.
SFORNATE e fate raffreddare lo stinco, disossatelo e sfaldate la polpa con le dita oppure tritatela grossolanamente. Raccoglietela in una pellicola e avvolgetela strettamente formando una specie di «salamino» compatto.
TRITATE finemente la cipolla e stufatela in padella con una noce di burro. Tostate, in una casseruola a parte, il riso con 50 g di olio e 3-4 g di sale grosso per 2 minuti. Sfumate con il vino, unite la cipolla e bagnate a mano a mano con il brodo, ultimando la cottura in 13-14 minuti.
SPEGNETE, fate riposare il riso per un paio di minuti, quindi mantecatelo con il Grana Padano Dop e il burro rimasto. Unite infine l'aceto e distribuite nei piatti.
COMPLETATE con una fetta di «salamino» di stinco e un paio di cucchiai di fondo bruno, distribuiti intorno al riso.
DA SAPERE Il fondo bruno è un sugo molto concentrato che si ottiene tostando in forno ossi e ritagli di carne di vitello; si trasferiscono poi in casseruola, si coprono con vino rosso e acqua e si fanno bollire per 3 ore circa; infine si filtra. È una delle basi della cucina classica.

«L'aceto di Jerez è più delicato di quello di vino, e dà l'acidità giusta ai risotti. Lo considero la mia "firma" gastronomica»

LA TOSTATURA
Il cuoco «tasta» con il dorso delle dita la temperatura dei chicchi di riso durante la tostatura: solo quando saranno bollenti si potrà procedere a sfumare con il vino.

C'È CHICCO E CHICCO
Il riso ha forme, consistenze e punti di cottura diversi a seconda della varietà. Alfio Ghezzi predilige il Vialone nano, con chicchi piccoli, per risotti delicati, abbina invece l'Arborio, con chicchi più grossi e resistenti, a ingredienti più decisi, come certe carni.

BRODO? NO, BOLLICINE
Sfumare con il vino, anche con lo spumante, innalza l'acidità del riso e ne garantisce una migliore cottura: il rilascio dell'amido sarà più lento e la consistenza finale più cremosa. Inoltre il vino, emulsionato con acqua e olio, può sostituire il brodo per la cottura.

Con anguilla affumicata e polvere di cavolo viola

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 litro brodo leggero di pollo
280 g riso Vialone nano
200 g anguilla affumicata
100 g vino bianco Chardonnay
80 g Grana Padano Dop – **50 g** burro
30 g cipolla – **15 g** aceto di Jerez
1/2 cavolo cappuccio viola – cerfoglio
olio extravergine di oliva – sale grosso

AFFETTATE sottilmente il cappuccio viola e fatelo appassire in padella con una noce di burro per 10-12 minuti, aggiungendo, se serve, un mestolo di brodo. Passatelo nel forno a microonde, alla massima potenza, per pochi minuti, controllandolo ogni minuto, finché non diventa secco. (Per ottenere un colore più brillante, distribuitelo invece su una teglia ed essiccatelo in forno a 50 °C per 7 ore). Frullate infine ottenendo una polvere.
TRITATE la cipolla e stufatela con una noce di burro. In un'altra casseruola tostate il riso con 50 g di olio e 3-4 g di sale grosso per 2-3 minuti a fiamma moderata; sfumate con il vino, unite la cipolla e cuocete per 12-13 minuti aggiungendo a mano a mano il brodo. Spegnete, mantecate con il burro, il Grana Padano Dop e l'aceto; incorporate 1/3 dell'anguilla tagliata sottile. Distribuite il risotto nei piatti; cospargetelo con la polvere di cavolo (usate un colino) e completate con losanghe di anguilla e foglie di cerfoglio.

Allo zafferano di montagna, polvere di porcini e nocciole

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 litro brodo leggero di pollo
280 g riso Carnaroli
100 g vino bianco Chardonnay
80 g nocciole tostate
80 g Grana Padano Dop
50 g polvere di porcini
50 g burro – **30 g** cipolla
15 g aceto di Jerez – sale grosso
fondo di carne – stimmi di zafferano
pimpinella – olio extravergine di oliva

TRITATE sottilmente la cipolla e fatela appassire in una noce di burro. Tostate il riso in una casseruola a parte con 50 g di olio e 3-4 g di sale grosso per 2-3 minuti. Sfumate con il vino e unite la cipolla.
AGGIUNGETE poco alla volta il brodo di pollo, fino a ultimare la cottura del riso (in 13-14 minuti), avendo cura, dopo 10 minuti, di unire anche qualche stimma di zafferano sciolto con un cucchiaio di brodo e uno di fondo di carne.
SPEGNETE, mantecate con il burro rimanente e il Grana Padano Dop e spruzzate con l'aceto.
DISTRIBUITE il risotto nei piatti e spolverizzatelo con la polvere di porcini.
COMPLETATE con le nocciole tostate tagliate in due e qualche foglia di pimpinella.

«Le acciughe sono un retaggio piemontese. Un omaggio alle origini di mia moglie»

Con acciughe e crema di topinambur

IMPEGNO Facile
TEMPO 3 ore
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 litro brodo di pollo
300 g topinambur – **280 g** riso Roma
100 g vino bianco Chardonnay
80 g Grana Padano Dop
50 g burro – **30 g** cipolla
15 g prezzemolo
10 g aceto di Jerez
4 filetti di acciuga – sale grosso
olio extravergine di oliva

AVVOLGETE i topinambur (scelti più o meno della stessa dimensione) in un foglio di carta da forno e poi nell'alluminio. Cuoceteli in forno a 170 °C per 2 ore circa. Tagliateli a metà, scavate con un cucchiaio la polpa e frullatela. Trasferite la crema ottenuta in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e tenetela da parte.
TRITATE finemente la cipolla e fatela stufare dolcemente con una noce di burro. In una casseruola a parte tostate il riso con 50 g di olio e 3-4 g di sale grosso per 2-3 minuti, quindi sfumate con il vino.
AGGIUNGETE la cipolla e proseguite bagnando un po' alla volta con il brodo, fino a ultimare la cottura in 13 minuti circa.
SPEGNETE e mantecate con il burro rimasto e con il Grana Padano Dop. Unite l'aceto e mescolate.
DIVIDETE il risotto nei piatti. Completateli con un filetto di acciuga, un po' di prezzemolo a filetti molto sottili e ciuffetti di crema di topinambur. Servite subito.

LA VERSIONE LEGGERA
Potete mantecare il risotto usando la crema di topinambur anziché il burro.

ACCOMODATI, TI RACCONTO UNA STORIA

APPARECCHIARE ISPIRANDOSI AI RACCONTI DI LEWIS CARROLL OPPURE AL FRUTTO DELLE FIABE. IN NOME DI UNA CONVIVIALITÀ SURREALE. CHE RENDE IL QUOTIDIANO STRAORDINARIO

FOTOGRAFIE MASSIMO BIANCHI, **STYLING** SERENA GROPPO

Tovaglia di lino **Society Limonta**. Libri finti e teiera d'argento **Raw**. Finto budino **Funky Table**. Piatti con decori blu e zuccheriera **Rosenthal**. Alzatina di porcellana **Alessi**. Cilindro e portacappello **100FA**. Carta da parati **Morris & Co**. Posate **Sambonet**. Piatto con decoro-chiave **Piatto Unico**.

Tazze da tè con piattini in primo piano **Rosenthal**. Stecche di cannella **Cannamela**. Chiave e tampone per inchiostro **Raw**. Posate **Sambonet**.

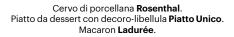
Marmellatiera **Alessi**. Miele **Mielizia**. Cucchiaino **Sambonet**. Scatola **Raw**.

C'ERA UNA VOLTA

Teiere e tazzine, lanterne e piccoli oggetti che sembrano usciti da *Alice nel paese delle meraviglie*. Per una merenda da sogno

Lampada a olio **Raw**. Brocca dorata **Mario Luca Giusti**. Statuina di porcellana, vassoio e pavone dorati **Funky Table**.

Piattino con stampa-orologio **Raw**. Piatto da dessert con decoro-posate **Piatto Unico**. Noci **Life**.

Cervo di porcellana **Rosenthal**. Piatto da dessert con decoro-libellula **Piatto Unico**. Macaron **Ladurée**.

Coniglietto di porcellana e tazze rosa da tè con piattini **Funky Table**. Dadi di legno **100FA**.

Piatti e posate **Bitossi Home**. Candelabri e sottobicchieri con stampa-mela **Raw**.

MELA MANGIO

Ha tentato Eva e Biancaneve, e ispirato Steve Jobs. L'abbiamo scelta come decoro di stagione, immaginando una casetta nel bosco...

Alzatina **Raw**. Mele rosse Red Delicious **Mele Val Venosta. vip.coop**.

Vasetti per conserve e calice da vino **Tescoma**. Succo di mela **il Viaggiator Goloso**. Bicchiere da acqua rosso intagliato **Mario Luca Giusti**. Mele Golden **Mele Val Venosta. vip.coop**.

Campana di vetro **Raw**. Funghi di resina **Funky Table**.

Vassoietti ovali **Raw**.
Mele di cera **Bitossi Home**. Tavolo di legno **100FA**.

RICETTE MICHELE ABRUZZESE
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Fast food

CHE NE DITE DI UNA PASTA AL SUGO DI GAMBERI IN UN QUARTO D'ORA? E LE COSTINE IN MENO DI VENTI MINUTI? È POSSIBILE: ABBIAMO CRONOMETRATO IL CUOCO. SEGUITECI, CI SONO ALTRE SORPRESE

COSTINE DI AGNELLO E SEDANO RAPA
16 *minuti*

CROSTONE CON STRACCIATELLA E POMPELMO

8 *minuti*

Piatto del crostone **Funky Table**, piatto delle costine e tovaglietta americana **Maisons du Monde**, fondo **Made a Mano**.

TAGLIATELLE
E FUNGHI
IN FRICASSEA

12
minuti

Piatto fondo **Maisons du Monde**, pinza e piattino del pane **Funky Table**, fondo **Made a Mano**.

Ciotolina a fiori **Funky Table**, vassoio e tovaglietta americana **Maisons du Monde**, fondo **Made a Mano**.

TOFU ALLA
PIASTRA CON
SALSA DI MAIS

15
minuti

Crostone con stracciatella e pompelmo

IMPEGNO Facile
TEMPO 8 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g stracciatella di burrata
8 filetti di acciuga sott'olio
4 fette di pane integrale
1 pompelmo rosa – maggiorana
olio extravergine di oliva
sale – pepe

TOSTATE leggermente le fette di pane, in una padella, nel forno o sulla piastra.
CONDITE nel frattempo la stracciatella con un filo di olio, sale e pepe.
TAGLIATE a pezzetti i filetti di acciuga sgocciolati.
SBUCCIATE a vivo il pompelmo e tagliate gli spicchi a pezzetti.
DISTRIBUITE la stracciatella sulle fette di pane e completatele con i pezzetti di acciuga e di pompelmo. Profumate con foglioline di maggiorana.

Costine di agnello e sedano rapa

IMPEGNO Facile
TEMPO 16 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
12 costine di agnello pulite
1 sedano rapa di media grandezza
timo – maggiorana
olive snocciolate
limone – pâté di olive nere
olio extravergine di oliva
sale – pepe

SALATE le costine. Cuocetele in una padella calda con un filo di olio, timo e maggiorana, voltandole su tutti i lati per 8-10 minuti.
SBUCCIATE intanto il sedano rapa e riducetelo a filetti. Conditelo subito con sale, limone, olio e pepe. Completate con qualche oliva e un po' di pâté.
TOGLIETE la carne dalla padella e lasciatela riposare per qualche istante.
DISTRIBUITE il sedano rapa nei piatti, aggiungete 3 costine a testa e servite subito completando con erbe fresche.
MICHELE DICE «Se vi piace di più il sedano rapa cotto, senza condirlo fatelo saltare per 5' nel fondo di cottura delle costine, sfumandolo con uno spruzzo di aceto».

IL CUOCO INNAMORATO
Michele Abruzzese è uno degli insegnanti della nostra Scuola. Quando pensa a una ricetta, si lascia guidare dalle sensazioni. Assapora con passione, da vero amante del cibo. Dopo, riflette e «misura» per costruire il piatto con i giusti equilibri. Pugliese verace, trentun anni, non perde occasione per distribuire ricordi della sua terra nelle ricette che crea: una stracciatella di burrata qui, qualche gambero quasi crudo là, un po' di agnello e un pomodoro secco... Ma adora anche tutto il resto d'Italia, e del mondo, e inventa commistioni inaspettate. Mentre ci preparava questi piatti, mescolava racconti e burro di arachidi con pezzetti di pane, castagne e schegge di rafano, offrendo a tutti un boccone godurioso.

«Il segreto per essere efficienti e veloci è preparare sul tavolo tutto quello che serve. Sale compreso»

Tagliatelle e funghi in fricassea

IMPEGNO Facile
TEMPO 12 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g funghi misti
300 g tagliatelle all'uovo – **3** uova
aglio – timo – maggiorana – limone
olio extravergine di oliva
sale – pepe

METTETE sul fuoco l'acqua per la pasta.
TAGLIATE intanto a pezzetti i funghi e rosolateli in una padella con un velo di olio e uno spicchio di aglio schiacciato. Saltateli per circa 6-7 minuti, con un po' di timo e maggiorana.
SBATTETE le uova in una ciotola con un pizzico di sale, pepe e 3-4 cucchiai di succo di limone.
SALATE l'acqua e buttate la pasta; scolatela molto al dente, senza asciugarla troppo, e rimettetela nella casseruola.
AGGIUNGETEVI tre quarti dei funghi e le uova sbattute, mescolando in modo da mantecarla.
SERVITELA completandola nei piatti con i funghi rimasti.

Tofu alla piastra con salsa di mais

IMPEGNO Facile
TEMPO 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g tofu al naturale
250 g mais lessato in scatola
120 g radicchio – **40 g** pistacchi sgusciati
20 g valeriana – curcuma in polvere
olio extravergine di oliva – sale

TAGLIATE il tofu a quadratini. Mettetelo in una casseruola con mezzo litro di acqua, un cucchiaino di curcuma e un pizzico di sale e portate a bollore, poi spegnete e lasciate riposare per 5 minuti.
FRULLATE intanto il mais con 40 g di acqua e 20 g di olio, ottenendo una salsa. Aggiustatela di sale.
SCOLATE il tofu e rosolatelo in una padella con un velo di olio per circa 2 minuti per lato.
SERVITE il tofu con il radicchio e la valeriana, completando con la salsa di mais e i pistacchi.

Pasta ai gamberi, pomodoro e caffè

IMPEGNO Facile
TEMPO 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
350 g pasta corta tipo mezze maniche
100 g pomodori secchi sott'olio
8 gamberi rossi – polvere di caffè
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PORTATE a bollore una casseruola di acqua salata.
TAGLIATE i pomodori secchi a pezzettini.
SGUSCIATE i gamberi separando le teste ed eliminando il budellino interno. Conservate tutti gli scarti. Tagliate a metà orizzontalmente le code dei gamberi.
FRULLATE teste e gusci con un bicchiere di acqua molto fredda e filtrate. Versate la salsa in una padella velata di olio.
LESSATE le mezze maniche e scolatele 4-5 minuti prima della cottura. Versatele nella padella con la salsa e terminate la cottura, aggiungendo anche i pomodori a pezzetti e, nell'ultimo minuto, le code dei gamberi, tenendone qualcuna da parte.
SERVITE la pasta molto calda, posandovi sopra le code dei gamberi tenute da parte, che si cuoceranno dolcemente con il calore. Completate con una spolverata di polvere di caffè.

Insalata di frutta autunnale con burro di arachidi

IMPEGNO Facile
TEMPO 10 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
50 g cioccolato bianco
8 castagne lessate
8 grossi acini di uva nera
2 fichi d'India – **1** mela – **1** pera
1 vasetto di yogurt naturale
1/2 melagrana – burro di arachidi

SBUCCIATE i fichi d'India e tagliateli a pezzetti.
TAGLIATE a dadini la mela e la pera, senza sbucciarle, e sgranate la melagrana.
SPEZZETTATE le castagne e tagliate a spicchi gli acini di uva.
MESCOLATE gli ingredienti nei piatti e completate l'insalata con qualche cucchiaino di yogurt e piccole noci di burro di arachidi. Terminate con il cioccolato bianco spezzettato.

PASTA AI GAMBERI, POMODORO E CAFFÈ
15 *minuti*

Bicchiere **Zafferano**, fondo **Made a Mano**.

INSALATA DI FRUTTA AUTUNNALE CON BURRO DI ARACHIDI

10 *minuti*

Langhe
Il mito svelato

PASSEGGIATE TRA I VIGNETI, ASSAGGIATE I VINI E LA CUCINA DI RUSTICHE PIOLE E GRANDI RISTORANTI IN COMPAGNIA DI **FIAMMETTA FADDA** PER SCOPRIRE I SEGRETI DEL TERRITORIO PIÙ GOURMET D'ITALIA

FOTOGRAFIE GIACOMO BRETZEL

Da destra, in senso orario: Giuseppe Rinaldi, personaggio storico e controcorrente del Barolo, nella sua cantina; il team dell'Antica Corona Reale di Cervere; Paolo Dalla Mora con Maurilio Garola, della Ciau del Tornavento, insieme nella nuova apertura a novembre della Trattoria Campamac a Barbaresco; subito sopra, Federico Gallo della Locanda del Pilone a Madonna di Como; Andrea Farinetti, enologo, responsabile della Tenuta di Fontanafredda; Bruno Ceretto e la figlia Roberta, il volto dell'azienda di famiglia; Alberto Alessandria nella cantina Crissante Alessandria; Enrico Crippa, tristellato chef di Piazza Duomo ad Alba; Achille Boroli con il Barolo Brunella per il quale ha ripristinato la bottiglia formato «albeisa» al posto della bordolese; la brigata dell'Osteria Arborina a La Morra; Ugo Alciati, anima del ristorante Guido a Serralunga d'Alba; i tre fratelli Della Ferrera della Trattoria La Coccinella, con alle spalle il borgo di Serravalle Langhe.

Le Langhe sono una terra di misteri. Il primo è capire dove cominciano e dove finiscono. Nel senso: ci sono, nominalmente, le Langhe, il Roero e il Monferrato. L'Unesco nel 2014 li ha uniti in un mazzo eccellente dichiarandoli, tout court, Patrimonio dell'umanità. Ma non è così semplice. L'unica cosa certa e condivisa è che il «cuore» ruota intorno ad Alba. Ciò detto, il percorso sulla cartina è un dentro e fuori continuo, con sconfinamenti. Anche personali. Per esempio: Santo Stefano Belbo (Cesare Pavese, *La luna e i falò*, *Racconti* e altre letture affascinanti) è nel Monferrato o nella Langa Astigiana? Guarene è ancora Roero o è già Langa? Dipende dalla persona a cui lo chiedete.

La risposta tecnica, che nulla chiarisce, è che le Langhe sono un territorio, non uno spazio burocraticamente definito come una provincia o una regione. Poi ci sono le divisioni interne: Murazzano (leggi famoso formaggio) è in Alta Langa (la quale si trova in basso, a sud, dove comincia la dorsale appenninica che divide il Piemonte dalla Liguria), mentre Vezza, a nord, è in Bassa Langa. Per di più, gli abitanti non si amano. Quelli del «cuore« si definiscono **langaroli**, e chiamano «langhetti», contadini e un po' furbetti, quelli ai confini.

Noi ci siamo concentrati sulla Langa indiscussa, disegnando un percorso a triangolo che suona così: Alba, Serravalle, Serralunga, La Morra, Cervere. Una settantina di chilometri che si snodano lungo il celebrato mare di colline, pieno di «balconi» dove fermarsi ad ammirare.

E a capire il secondo mistero di Langa, e cioè perché il **tartufo bianco**, il *Tuber magnatum Pico*, che cresce anche altrove, in Toscana, in Emilia, nelle Marche, lì sia impareggiabile. Il paesaggio aiuta il mito: cuscini di nebbia, vallate umide popolate da noccioli, betulle, pioppi, salici, dalle cui radici il tartufo prende il suo nutrimento sotterraneo restando fedele a ciascuna. Perché il *Tuber magnatum*, contrariamente alle altre varietà, non si lascia coltivare e deve essere «cavato», dal simbiotico duetto costituito dal *trifolau*, che ne annota le coordinate su un suo taccuino segreto, e dal suo *tabui*, i cani di incerta origine e di naso allenato e finissimo che lo scovano quando è maturo. Dal tardo autunno a fine dicembre.

«Ma c'è chi lo chiede anche ad agosto», dicono ad Alba, dove hanno dovuto anticipare l'apertura della Fiera al 7 ottobre per soddisfare le pressanti (e ignoranti) richieste. Perciò bene ha fatto chi ha saputo attendere, perché adesso è migliore e costa meno. Cioè, a spanne, 350 euro all'etto anziché 500, ma ne bastano 10 grammi per essere felici.

Anni fa, quando la tartufomania bianca non era ancora scoppiata, Richard Geoffroy, lo chef de cave di Dom Pérignon, è venuto in Langa per conoscerlo. Quando il tartufaio ha aperto il suo cartoccio, l'esplosione dei profumi è stata tale che Geoffroy si è coperto di pelle d'oca, come per uno spavento.

D'altra parte «tartufo d'Alba» è ormai un nome utopico, e le truffe abbondano. Il bianco pregiato somiglia molto al bianchetto, un suo cugino povero che matura da febbraio ad aprile col quale viene spesso confuso dai nasi poco esperti, ingannati dal fatto che il suo odore è riproducibile chimicamente e ne basta una goccia per creare l'illusione.

La «sala rosa» del Piazza Duomo, affrescata dall'artista napoletano Francesco Clemente con una gigantesca foglia di uva che abbraccia i cinque continenti. Sopra «Foglie», dessert emozionale di Enrico Crippa fatto con foglie di crema di nocciole a simboleggiare l'autunno.

L'Ente Fiera (*fieradeltartufo.org*) però è molto agguerrito e, oltre a pubblicare un vademecum conoscitivo, ha messo a disposizione una postazione a cui rivolgersi per consigli e controllo qualità (*tuber.it*).

A questo punto vale la pena di percorrere via Vittorio Emanuele ad Alba con le vetrine di Tartufi Ponzio, di Ratti, di Clemente Inaudi, dell'Antica Bottega del Tartufo e, arrivati in piazza del Duomo, scegliere tra due diverse tappe di gola, una informale, l'altra di alto profilo. **La Piola** (*lapiola-alba.it*) è la trattoria sulla cui lavagna da quando è nata, dodici anni fa, sono scritti i venti piatti più importanti della cucina langarola. Sono la bandiera della «Rivoluzione Ceretto», terza generazione di vignaioli di Langa, i quali hanno iniziato dal salvataggio delle ricette che stavano per andare perdute, per proseguire, spiega Bruno Ceretto, con la «sfida a Parigi», con l'apertura del ristorante **Piazza Duomo** (*piazzaduomoalba.it*) e la

scelta di Enrico Crippa, il cuoco che in pochi anni ha conquistato le tre stelle della Guida Rossa e oggi è presidente della squadra italiana per il Bocuse d'Or.

Crippa fa una cucina raffinata, depurata, che si ispira all'universo verde, simboleggiata dalla sua famosa «Insalata 21...31...41...51...», cioè il numero di erbe, foglie e fiori che ne fanno parte in base alla stagione. Piatto impensabile se il cuoco non avesse alle spalle un mecenate, che gli ha «regalato» due ettari di orto e di serre. «Non so quanto mi costa, ma non importa», dichiara Bruno Ceretto, che ha la vista lunga. Cominciando dal vino e dal buon cibo è arrivato alle strutture d'arte sparse nelle vigne di proprietà ma godibili da tutti: la Cappella del Barolo sul vigneto di Brunate, ricreata da Sol LeWitt e David Tremlett, il Cubo di vetro, a Bricco Rocche, l'Acino nella Tenuta Monsordo Bernardina.

«Esageruma nén», non esageriamo, riassume, in dialetto piemontese, la passione condivisa per i toni smorzati

L'anno scorso ad Alba sono stati 110mila i visitatori della Fiera del tartufo e 600mila le presenze sul territorio; quest'anno c'è un concentrato di eventi, dalla mondanissima asta al castello di Grinzane Cavour il 12 novembre, in diretta con Hong Kong e Dubai, a Roero Vip a Vezza d'Alba, dal 18 al 26 novembre, dove saranno esposte le eccellenze di Langa, con seminari conoscitivi fino alla **Wine Tasting Experience**, organizzata da Strada del Barolo e grandi vini di Langa, tutte le domeniche (*winetastingexperience.it*). Ma non è sempre stato così: «Negli anni Settanta per spiegare agli americani dove sono le Langhe e vendergli il Barolo, dicevo che sono tra Montecarlo e Venezia, tra Grace Kelly e le gondole. Adesso un ettaro di vigna a Barolo costa più di un appartamento in piazza del Duomo a Milano», sorride Bruno Ceretto. →

Cipolla al sale ripiena di capocollo e fegatini

Dei tre fratelli che si dividono la cura della Trattoria La Coccinella, Massimo è quello che sta in cucina. Questa ricetta «che non si può mai togliere dal menu» è un esempio di come nobilitare rigaglie di pollo e un taglio umile del maiale con una salsa, la besciamella, che arriva dall'alta cucina francese.

«È un piatto laborioso, ma di gran figura e di costo contenuto. Per sei persone, scelgo sei belle cipolle regolari e le faccio cuocere a 200 °C in teglia, coperte di sale grosso, per circa 45 minuti. Le tolgo dal forno, le lascio intiepidire, taglio il cappello e le svuoto. Preparo il ripieno facendo soffriggere la cipolla tritata con 300 grammi di capocollo tagliato a dadini. Bagno con un bicchiere di Nebbiolo, e aggiungo un etto di fegatini di pollo. Bastano pochi minuti di cottura, altrimenti si induriscono. Passo tutto al tritacarne e mescolo con 100 grammi di besciamella. Io la preparo ogni giorno, ma se avete fretta o volete semplificare, potete usare quella pronta. Tutto questo si può fare il giorno prima. Poco prima di andare in tavola, porto il forno a 200 °C, riempio le cipolle con la loro farcia, le richiudo e le scaldo per pochi minuti. A piacere potete guarnirle con una cialda di polenta essiccata».

Il Barolo è il terzo mistero di Langa, analogo a quello dei grandi cru di Borgogna e del Médoc, frutto dell'alchimia tra la terra, il clima, cioè il «terroir» dei francesi, e la sapienza del vignaiolo. Per approfondirlo è il momento di salire «in terrazza», a Madonna di Como, alla **Locanda del Pilone** (*locandadelpilone.com*) lungo i filari di nebbiolo dei **Boroli**, già famiglia di grandi editori, arrivati qui vent'anni fa per hobby e diventati vignaioli convinti. Persino gli storici barolisti di Langa hanno preso in simpatia il giovane Achille Boroli, che confessa: «È solo dal 2012 che ho capito che volevo concentrarmi sul Barolo e tirare fuori da ogni cru il suo carattere». L'ultimo acquisto, il cru Brunella a Castiglione Falletto, ha le vigne che guardano tutti i punti cardinali, con vendemmie separate per ottenere un vino di grande eleganza.

E con lui altri arrivi più o meno longevi: la cantina **Crissante Alessandria**, dal 1958; **460 Casina Bric** nata nel 2010; **Réva**, di proprietà dell'imprenditore ceco Leke, con relais, ristorante e campo da golf. Adesso i Giacosa, i Conterno, i Mascarello, i Voerzio, i produttori i cui nomi e le cui bottiglie hanno rappresentato uno straordinario biglietto

da visita nel mondo, guardano con simpatia a questa nuova generazione costruttiva ed entusiasta che è riuscita ad allargare l'interesse anche ai tre fratellini minori: il Dolcetto col suo sapore di viola, la Freisa che profuma di rosa, la Barbera che ricorda i frutti rossi.

Un salto enorme, se si pensa alla casta chiusissima dei vecchi leoni, il cui rappresentante leggendario è **Giuseppe Rinaldi** (*barolodibarolo.com*), soprannominato Citrico per l'eloquio abrasivo, la cui cantina, che data dal 1890, è un mondo a sé in cui convivono vini sublimi, cultura, un angolo per il restauro delle motociclette di cui è appassionato, pareti tappezzate di quadri. A domanda, risponde: «Parlare ancora di vino,

Tajarin ai 40 tuorli con porcini e scaglie di tartufo bianco

Ugo Alciati ha portato alla perfezione tecnica e gustativa l'antica ricetta dei tajarin seguendo l'eredità della mamma Lidia. Qui la condivide con le lettrici de *La Cucina Italiana*, incoraggiandole a lavorare di matterello.

«Per la pasta calcolo 250 grammi di farina zero tipo forte e 200 grammi di tuorli. Vi consiglio di pesarle, perché le uova hanno misure diverse e l'esattezza è fondamentale per la buona riuscita della sfoglia. Stendo la pasta nello spessore di 1 millimetro circa e la taglio in fogli di 30 centimetri. Li lascio asciugare per un quarto d'ora prima di tagliarli a strisce sottili con la trafila (oppure a mano col coltello, se siete già esperte). Otterrete dei taglierini compatti ma elastici, che lascerete asciugare. Per la crema destinata alla mantecatura, faccio cuocere per un paio di minuti 100 grammi di latte con 10 grammi di tartufo tritato e unisco un bel pizzico di fecola di patate e, all'ultimo, 20 grammi di burro per ottenere una crema morbida. La uso per mantecare in padella i tajarin cotti in acqua bollente e salata per tre minuti circa. Li arrotolo a turbante con un forchettone e li depongo su un piatto ben caldo, guarnendoli con fettine di funghi porcini e scaglie di tartufo. Le lamelle di tartufo fanno più scena se le affettate direttamente a tavola».

che noia», il che spiega anche perché fino a poco tempo fa Barolo e Barbaresco, l'altro mito di Langa, fossero vini più rispettati che bevuti.

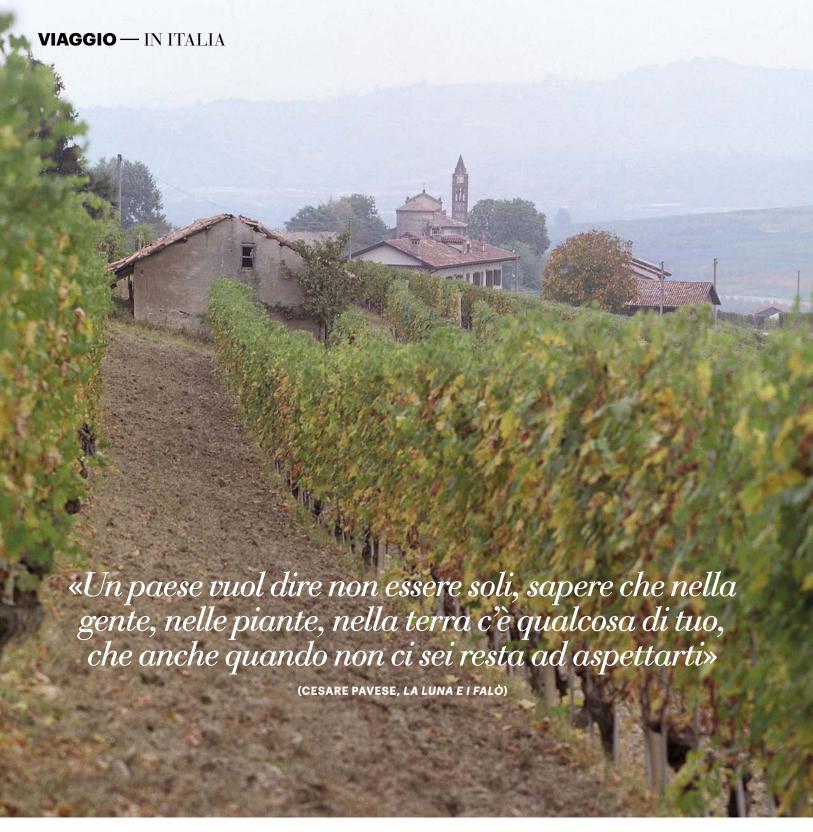
Anche la Locanda del Pilone, con le sue otto camere, rappresenta il nuovo corso: quello degli alberghi di qualità, prima vistosamente carenti e adesso numerosi. Al ristorante la scelta è caduta su Federico Gallo, un cuoco giovane, un po' torinese e un po' toscano, che usa il canovaccio dei sapori tradizionali con qualche sconfinamento affettivo: «I miei plin ai tre arrosti hanno l'anima carnosa dei toscani; gli gnocchi sono piccoli e tosti anziché grandi e avvolgenti; il piccione lo cuocio al sangue», dichiara provocatorio e pronto alle sfide in arrivo, dato che il 23 novembre ci sarà una cena in onore di Château Palmer e a dicembre di Château Cheval Blanc. Naturalmente qui gli chef hanno vita facile perché dovunque si girino, trovano meraviglie: nei campi, cardi gobbi amorevolmente piegati sotto una coltre di terra per diventare bianchissimi e teneri, porri, cipolle, topinambur croccanti; in macelleria, le carni, destinate ai bolliti, della vacca fassona, detta «del triplo culo» per il *derrière* ghiottamente sviluppato; grasse tome di pecore presidiate da Slow Food in arrivo da Murazzano; ettari delle famose nocciole trilobate, protagoniste della crema gianduia e di torroni, biscotti, torte…

Al tonno di coniglio, classico antipasto di Langa, la Locanda del Pilone aggiunge le note amarognole, croccanti e variegate del radicchio rosso. Sotto «Anatra in due cotture» all'Osteria Arborina a La Morra. Nella pagina accanto, una sala della Villa Contessa Rosa a Fontanafredda, sede del ristorante Guido.

In passato il tartufo era considerato il cibo delle streghe, un organismo animale, un minerale

Di fatti sono coperte di noccioleti le vallate che si percorrono diretti a Serralunga per vedere come un altro ragazzo non ancora trentenne, Andrea, figlio di Oscar Farinetti, che non a caso è nato a Barbaresco, guida con rispetto pari all'entusiasmo la nuova vita delle cantine di **Fontanafredda** (*fontanafredda.it*) in quello che era il castello di campagna dove la Bella Rosina, prima amante e poi moglie morganatica insignita del titolo di Contessa di Mirafiore, attendeva Vittorio Emanuele per il weekend. Ci sono: il Parco Narrante, una serie di cartelli esplicativi che conducono attraverso la tenuta; la fondazione E. (sta per Emanuele, figlio della Bella Rosina) di Mirafiore, con la Libreria tematica, le Isole del gusto, il Teatro aperto a tutti. Ci sono da visitare le cantine ottocentesche con le enormi botti per i rossi, affiancate dai tini in acciaio per i bianchi e gli spumanti; c'è l'albergo con 14 camere e due cascine in via di ristrutturazione. Soprattutto c'è, nelle stanze che respirano ancora l'Ottocento della Bella Rosina, la cucina del ristorante **Guido**, (*guidoristorante.it*) dove Ugo Alciati ha ereditato la mano della mamma Lidia, maestra indiscussa della cucina di tradizione piemontese, i cui piatti si ritrovano oggi nel menu: vitello tonnato; agnolotti al tovagliolo (perché hanno come unico condimento il vapore della pentola protetto da un tovagliolo); tajarin ai «40 rossi» col tartufo; finanziera; capretto all'acciuga; meringa al gianduia e zabaione. A breve, nelle vecchie dispense, sarà aperta La taverna del re, giovane e informale dove con una trentina di euro si potrà assaggiare un intero menu piemontese, dall'antipasto «in condivisione» al dolce. →

«Un paese vuol dire non essere soli, sapere che nella gente, nelle piante, nella terra c'è qualcosa di tuo, che anche quando non ci sei resta ad aspettarti»

(CESARE PAVESE, *LA LUNA E I FALÒ*)

Ma è un po' più giù, a Serravalle, terra di «langhetti», apprezzata dai conoscitori proprio perché meno turisticamente battuta, che si gode di tutto l'antico garbo delle trattorie piemontesi. Alessandro, Massimo e Tiziano Della Ferrera, tre fratelli con la passione della cucina esercitata in giro per il mondo, a un certo punto si sono innamorati di questo locale vicino a casa cui hanno lasciato il nome **Coccinella** (*trattoriacoccinella.com*), che ha quel tono vecchiotto senza aver sperimentato il quale non si può dire di conoscere le Langhe. All'ingresso il banco della mescita, in sala legni lucidi, vecchie credenze e una sfilata di bicchieri che fa capire subito perché questo sia uno degli indirizzi prediletti (e segreti) dai grandi vignaioli che trovano in cantina tutto il meglio non solo di Langa ma del Piemonte intero. E, in carta, gli gnocchi di patate e nocciole ripieni al castelmagno, l'uovo affogato in fonduta di Bra e la granita al Barolo Chinato.

E allora come se la cava un cuoco che si permette di titolare uno dei suoi menu «L'Ostico» con, per esempio, «Sgombro cavolfiori e bergamotto» e «Spaghetti scampi e nocciole», nientemeno che a La Morra, il vertice del mito? È la provocazione che osa l'**Osteria Arborina** (*arborinarelais.it*), nome un po' snob vista l'eleganza del locale all'interno del modernissimo relais che offre agli ospiti passeggiate, picnic tra le vigne e

Dall'alto, in senso orario, le bontà d'autunno in Langa: cardi, funghi, marroni e nocciole gentili; un cubo di torrone di Tartuflanghe (*tartuflanghe.com*); uovo in cocotte con generosa «grattata» all'Antica Corona Reale; l'Anfiteatro dell'Anima a Cervere. Nell'altra pagina, un paesaggio autunnale in Langa.

wine experience guidate da produttori di Langa. «Semplice», risponde lo chef Andrea Ribaldone, «propongo anche il menu "Il Confortevole", con gli agnolotti e il coniglio in fricassea».

Per chi non vuole farsi mancare niente infine, sul lato che chiude il triangolo, c'è Cervere. Poco più di duemila abitanti, ma almeno tre ragioni per far parte dei luoghi da non perdere. Primo, il magnifico porro locale, candido, tenero, dolce, festeggiato dalla sua fiera fino al 26 novembre; poi l'Anfiteatro dell'Anima, un teatro all'aperto di ispirazione greca, dominato da una maschera alta sette metri che viene incontro lungo la strada e, ultimo ma fondamentale, lo stop all'**Antica Corona Reale** (*anticacoronareale.com*). Se esiste oggi in Piemonte un ristorante che riesce a saldare la miglior tradizione della cucina piemontese con una buona dose di creatività, scandendo, piatto dopo piatto, i nomi degli artigiani produttori, è questo, dove Gian Piero Vivalda ha ereditato il repertorio di suo padre Renzo e adesso ha messo a punto una linea tutta sua che va dall'umiltà della «trippa con fagioli di Centallo» al lusso della «Terrina di fegato grasso con la sua scaloppa ai limoni».

È vero, la Langa vale il mito. Però per fortuna non manca qualcuno provvisto di sana irriverenza che graffita a caratteri cubitali su un muro «Basta con barolo e dolcetto. Ci avete rotto. Fatevi un chinotto».

CROSTATA DI MELE E MARMELLATA DI ARANCE

Piatto blu **MV% Ceramics Design**, piatto decorato, bicchiere e paletta **Funky Table**, tovaglia e tovaglioli **Lisa Corti.**

RICETTE DAVIDE LARISE, **TESTI** AMBRA GIOVANOLI,
FOTOGRAFIE GIACOMO BRETZEL, **STYLING** CECILIA CARMANA

Piatto **MV% Ceramics Design**, piattino blu **Adriana Vaccarino**, bicchiere decorato, forchettine e teiera **Funky Table**, tovaglie sovrapposte **Lisa Corti**.

FRITTELLE D'AUTUNNO CON SALSA ALLA PERA

UNA DOLCEZZA DIVERSA

CI CREDERESTE? UNA CREMA SENZA UOVA O UNA FROLLA SENZA BURRO GOLOSE DA NON RESISTERE? **DAVIDE LARISE**, SOUS-CHEF DEL RISTORANTE *JOIA* DI MILANO, CI HA DIMOSTRATO CHE È POSSIBILE

DA MOSAICISTA A CHEF GREEN
Davide Larise è friulano, di Spilimbergo. «Vivevo in quella che viene considerata la Città del Mosaico e ho frequentato la Scuola per Mosaicisti, ma presto mi sono reso conto che la mia passione era il cibo». Dopo gli studi all'Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, e numerose esperienze come cuoco e pasticciere, Davide si è convertito al vegetarianismo ed è approdato al Ristorante Joia, l'unico vegetariano stellato d'Italia.

AL POSTO DI...

Tutti gli zuccheri (compreso quello bianco semolato), i grassi e gli addensanti di origine animale non sono ammessi nella cucina vegana. Ecco le alternative:

Zucchero di cocco Non è raffinato. Si estrae dal nettare della palma e ha un aroma che ricorda il frutto.

Sciroppi di acero e di agave Hanno un elevato potere dolcificante e un indice glicemico pari o più basso di quello dello zucchero.

Malto d'orzo e di riso Di consistenza simile a quella del miele, favoriscono la lievitazione. Il loro potere dolcificante è inferiore a quello dello zucchero.

Datteri e uvetta Ottimi dolcificanti naturali, vanno ammollati e frullati e poi aggiunti a creme e impasti.

Burro (o olio) di cocco Dà struttura a torte e budini. Se lo tenete in frigo, resta sodo, ma già a 25-26 °C diventa liquido: è buono in entrambi i casi. Quello deodorato ha un sapore più neutro.

Burro di cacao Si estrae dalle fave di cacao. Lievemente amarognolo, dà consistenza a dolci crudi e cotti. Va sempre sciolto e mescolato con un altro grasso.

Latti vegetali Quelli di mandorle e di soia sono i più adatti, perché più corposi e ricchi di proteine.

Agar-agar e kuzu Sostituiscono la gelatina in fogli. Il primo si estrae dall'alga rossa, il secondo dalla radice di una pianta giapponese. Si trovano in polvere e non alterano il sapore delle ricette.

Crostata di mele e marmellata di arance

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore
Vegana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
100 g farina di mandorle
100 g farina di grano saraceno integrale
100 g zucchero di canna integrale
50 g burro di cacao – **50 g** amido di mais
50 g farina di castagne – **45 g** olio di girasole
35 g burro di cocco deodorato
30 g olio extravergine di oliva
7 g agar-agar in polvere (1 cucchiaino)
6 arance – **4** mele rosse

SBUCCIATE le arance, tagliatele a pezzi e cuocetele in casseruola con l'agar-agar, a fuoco basso, per circa 1 ora in modo da ricavare una marmellata.
MESCOLATE in una ciotola l'olio di girasole con quello extravergine.
SCIOGLIETE in una casseruola, a fuoco bassissimo, il burro di cacao e il burro di cocco, quindi frullateli con il mix di oli e 30 g di acqua, ottenendo un'emulsione molto chiara (burro vegano).
SETACCIATE la farina di castagne con quella di grano saraceno e di mandorle, l'amido e lo zucchero; impastate questo mix, a mano o nell'impastatrice, con 150 g di burro vegano e 20-30 g di acqua, dosandola a poco a poco fino a ottenere una pasta dalla consistenza morbida e omogenea, simile alla frolla; finite di lavorarla sulla spianatoia, quindi fatela raffreddare in frigo per 15-20 minuti.
STENDETE la pasta tra due fogli di carta da forno fino allo spessore di 3-5 mm.
UNGETE con un po' di burro vegano avanzato una tortiera (ø 24-26 cm) e foderatela con la pasta frolla. Non preoccupatevi se si rompe durante le operazioni; ricompattatela direttamente nella tortiera creando prima la base e poi i bordi. Bucherellatela e infornate, senza il ripieno, a 170 °C per 15-18 minuti.
DETORSOLATE le mele, senza sbucciarle, tagliatele a metà e affettatele molto finemente, ottenendo delle mezze rondelle.
FRULLATE la marmellata di arance.
SFORNATE la crostata, fatela intiepidire, poi riempitela con parte della marmellata frullata e decorate con le fettine di mela, disponendole in piedi, sul lato senza buccia, partendo dall'esterno, lungo il bordo e arrivando fino al centro, creando dei cerchi concentrici un po' sfalsati tra di loro in modo da creare un effetto a rosa. Servite con la marmellata rimasta.
DAVIDE DICE «Conservate il burro vegano in frigo: assumerà una consistenza simile a quella del burro vaccino e potrà sostituirlo in tutte le ricette».

Frittelle d'autunno con salsa alla pera

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti
Vegana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g 2 pere grandi
100 g farina di castagne
40 g malto di riso
20 g farina di mais fioretto
10 g lievito in polvere per dolci
2 limoni
1 baccello di vaniglia
1 stecca di cannella
tè kukicha
olio di semi di girasole
olio extravergine di oliva – sale

GRATTUGIATE la scorza di 1 limone e tenetela da parte, poi spremete il frutto per ricavarne il succo.
MONDATE le pere, tagliatele a cubetti e cuocetele in casseruola con il succo del limone per circa 15 minuti, finché non saranno tenere; infine frullate tutto in modo da ottenere una salsa.
PORTATE a bollore 500 g di acqua, spegnete, aggiungete 2 cucchiai di tè kukicha, la stecca di cannella, la scorza grattugiata del limone tenuta da parte e lasciate in infusione per circa 10 minuti.
MESCOLATE in una ciotola la farina di castagne e quella di mais, il lievito, i semi del baccello di vaniglia, la scorza grattugiata dell'altro limone, un pizzico di sale, poi amalgamatevi il malto, 2 cucchiai di olio extravergine e 100 g di acqua, ricavando una pastella.
SCALDATE in una casseruola abbondante olio di semi di girasole, tuffatevi poca pastella per volta, in piccole cucchiaiate, e friggetela per circa 2 minuti, finché non ricaverete delle frittelle brunite: la farina di castagne tende a scurirsi, ma questo non è un errore. A piacere, potete passare le frittelle nella farina di mandorle o di castagne. Servitele con la salsa di pere e il tè filtrato.
DAVIDE DICE «È importante scegliere un olio di girasole bio, ottenuto con spremitura a freddo, che non ne altera i valori nutrizionali.
Il kukicha è una tipologia di tè verde giapponese, ricavato dai rametti dell'arbusto raccolti dopo 3 anni di maturazione, lasciati essiccare e poi tostati. Come gli altri tè verdi, è un ottimo antiossidante e ha proprietà digestive, alcalinizzanti e depurative. Inoltre è quasi privo di teina, e per questo è apprezzato nella dieta macrobiotica».

TARTUFI NIPPON STYLE

Piatto blu **MV% Ceramics Design**, piatto bianco con i tartufi **Potomak Studio**, piattino con i cucchiaini sullo sfondo **Adriana Vaccarino**, bicchiere **Funky Table**, tovaglia **Lisa Corti**, tessuto piegato in vendita da **Silva Tessuti**.

Tartufi nippon style

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora più 30 minuti di raffreddamento
Vegana

INGREDIENTI PER 16-20 TARTUFI
200 g pistacchi pelati
200 g mandorle pelate
100 g cocco in scaglie
100 g semi di papavero
40 g riso Basmati – **40 g** malto d'orzo
25 g olio di semi di girasole
1 mela – **1** limone
1 arancia – zafferano in polvere – salvia

FRULLATE le scaglie di cocco, unitevi 600 g di acqua e frullate di nuovo per ottenere un latte.
TOSTATE il riso in una pentola per 1 minuto, copritelo con il latte di cocco preparato e lessatelo, portandolo un po' oltre la cottura.
MONDATE la mela, tagliatela a dadini, raccoglieteli in una casseruola con il succo del limone e cuoceteli per 10 minuti; spegnete, unite 10 foglie di salvia e lasciatele in infusione per 5 minuti.
TRITATE separatamente le mandorle e i pistacchi, raccoglieteli in 2 ciotoline e in una terza versate i semi di papavero.
ELIMINATE la salvia dalla casseruola delle mele, poi frullate tutto aggiungendo un pizzico di zafferano in modo da ricavare una salsa fluida e giallina.
FRULLATE il riso (non va scolato) con l'olio di semi di girasole e il malto, incorporate la scorza grattugiata di 1/2 arancia e fate raffreddare il composto in frigo per almeno 30 minuti. Modellatelo formando dei tartufi e passateli, alternandoli, nei semi di papavero, nella granella di mandorle o in quella di pistacchi.
VERSATE la salsa nei piatti e adagiate in ognuno 3 tartufi di diverso colore.

Piatto verde **MV% Ceramics Design**, sottopiatto **Lisa Corti**, coppe e cucchiaino **Funky Table**, tessuto in vendita da **Silva Tessuti**.

CREMA TROPICALE DI BANANA E MANGO CON ANACARDI

Crema tropicale di banana e mango con anacardi

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti
Vegana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
100 g anacardi
50 g malto d'orzo
3 banane – **1** mango
foglie di menta – scaglie di cocco
limone – sale

MONDATE il mango e frullatene la polpa con 1 cucchiaio di succo di limone, ricavando una crema. Tenetela da parte.
SBUCCIATE le banane e frullate anch'esse con il succo di 1/2 limone, poi unitevi 5-6 foglie di menta tagliate a sottili striscioline (julienne) e proseguite per alcuni secondi.
MESCOLATE in una ciotola il malto con un grosso pizzico di sale.
TOSTATE gli anacardi in padella per un paio di minuti; non appena iniziano a scurirsi, toglietene la metà, e mescolate gli altri con il malto salato, facendoli caramellare per qualche secondo.
TRITATE gli anacardi che avete tolto dalla padella e distribuiteli in 4 coppe, versatevi sopra la crema di banane, poi quella di mango e completate con un pizzico di scagliette di cocco, gli anacardi caramellati e foglie di menta.

Plum cake alla zucca e rosmarino

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 10 minuti
Vegana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
200 g latte di soia non zuccherato
150 g farina 0 – **100 g** farina integrale
100 g malto d'orzo – **80 g** polpa di zucca
70 g olio di semi di girasole
40 g fecola di patate
25 g farina di mandorle
16 g lievito in polvere per dolci
5-6 mandorle amare (armelline)
5-6 bacche di cardamomo
limone – rosmarino
olio extravergine di oliva – sale →

Se avanza del plum cake, tagliatelo a cubetti e tostateli. Saranno squisiti con zuppe e insalate.

Bicchiere giallo a sinistra **Zara Home**, bicchieri blu e giallo a destra **Funky Table**, tovaglia e tovaglioli **Lisa Corti**.

PLUM CAKE ALLA ZUCCA E ROSMARINO

GRATTUGIATE la polpa di zucca con la grattugia a fori grossi e rosolatela in padella con un filo di olio extravergine e un goccio di acqua per 2-3 minuti. Spegnete e lasciate raffreddare.
TRITATE qualche ago di rosmarino. Tritate anche le armelline, fino a ottenere una polvere molto fine.
ROMPETE le bacche di cardamomo, recuperate i semi interni e tritateli; raccoglieteli in una ciotola oppure nell'impastatrice con le farine 0, integrale e di mandorle, il lievito, la fecola, un pizzico di sale, la polvere di armelline e gli aghi di rosmarino tritati.
FRULLATE l'olio di semi di girasole con il latte di soia in modo da emulsionarli bene e non far separare l'olio, poi unitevi 1 cucchiaio di succo di limone, il malto e proseguite a frullare per pochi secondi. Versate la miscela nella ciotola o nell'impastatrice con le farine, lavorate tutto per un paio di minuti in modo da ottenere un composto omogeneo e cremoso, quindi incorporatevi la zucca.
FODERATE di carta da forno uno stampo da plum cake (22x10 cm, h 6 cm), versatevi il composto e infornate a 170 °C per 6 minuti. Trascorso questo tempo, praticate un'incisione con il coltello lungo tutta la superficie del plum cake e cuocetelo per altri 30 minuti circa. Sfornatelo e fatelo raffreddare.
SERVITE il plum cake tagliato a fette, decorandolo a piacere con aghi di rosmarino e fettine di zucca molto sottili, marinate nel limone. È buono completato con una confettura di frutta.
DAVIDE DICE «Per via della presenza di grassi vegetali, oli e latti ricavati da legumi e semi oleosi, i dolci della pasticceria vegana risultano più deperibili rispetto a quelli tradizionali. In molti casi, anche l'assenza dello zucchero, che è un conservante naturale, incide sulla loro durata. Riponeteli sempre in frigorifero ben sigillati nella pellicola e consumateli entro un paio di giorni. Conoscete le armelline? Sono i semi che si trovano all'interno dei noccioli delle albicocche. In pasticceria vengono usate per preparare gli amaretti, alcuni liquori o per dare una nota amarognola agli impasti. In commercio si trovano anche con il nome di semi o noccioli di albicocche. Ma fate attenzione: le armelline vanno consumate con molta parsimonia. Ne bastano 5-6 per aromatizzare un intero dessert ed è sconsigliabile mangiarle da sole per via della presenza dell'amigdalina, una molecola tossica».

Tiramisù non tiramisù

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore e 40 minuti
Vegana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
250 g tofu vellutato
240 g nocciole pelate e tostate
220 g latte di mandorle – **180 g** farina 0
170 g zucchero di canna integrale
160 g olio di semi di girasole
140 g farina integrale di farro
60 g datteri – **50 g** caffè espresso
40 g farina di ceci
16 g lievito in polvere per dolci
10 g orzo in polvere o cacao amaro

METTETE in ammollo i datteri in acqua fredda per circa 2 ore.
MESCOLATE intanto in una ciotola, o nell'impastatrice, la farina 0, quelle di ceci e di farro, lo zucchero e il lievito.
FRULLATE il latte di mandorle con l'olio di semi emulsionandoli molto bene; versate tutto sulle farine e mescolate con le fruste ottenendo un composto cremoso.
FODERATE di carta da forno una placca (18x28 cm), versatevi il composto e livellatelo bene; infornate a 170 °C con funzione ventilata per 25-30 minuti.
CUOCETE il tofu, lasciandolo nella sua confezione di plastica o chiudendolo in un sacchetto sottovuoto, in acqua a leggero bollore per 10 minuti, poi scolatelo e fatelo raffreddare. Se lo cuocete fuori della busta, scolatelo con delicatezza con un mestolo forato e lasciatelo sgocciolare su carta da cucina.
SGOCCIOLATE i datteri ammollati e frullateli ricavando una crema.
FRULLATE 200 g di nocciole fino a trasformarle in una pasta (oppure compratela già pronta); aggiungetevi il tofu, la crema di datteri e proseguite per qualche minuto ottenendo una mousse.
SFORNATE il pan di Spagna vegano e lasciatelo raffreddare. Quindi, con un tagliapasta (ø 6 cm) ricavatene 8 cilindri; eliminatene la parte più superficiale e irregolare, quindi tagliate ciascuno in 2 dischi spessi 1 cm e intingeteli brevemente nel caffè, su entrambi i lati.
SOVRAPPONETE i dischi, a due a due, nei piattini, farcendoli in mezzo con uno strato di mousse di nocciole e datteri, ottenendo in questo modo 8 tortini.
COPRITELI con altra mousse, aiutandovi con una tasca da pasticciere, e spolverizzateli con orzo o cacao.
COMPLETATE con il resto delle nocciole tagliate a metà e servite subito.

Piatto giallo **Zara Home**, piatto bianco **ASA Selection**, piatto bordeaux sullo sfondo **MV% Ceramics Design**, piatto verde e posate **Funky Table**, tovaglia e tovaglioli **Lisa Corti**.

TIRAMISÙ NON TIRAMISÙ

magica Marrakech

TESTI LUCA TURNER, **FOTOGRAFIE** ROBERT HOLDEN

NELLE CUCINE DELLA «CITTÀ ROSSA» UNA NUOVA GRAZIA DÀ FORMA AI PIATTI DELLA TRADIZIONE BERBERA. MENTRE NEI GIARDINI SEGRETI DELLA MEDINA SI CREANO INSALATE CON GESTI DI DANZA. E IL DOLCE RITO DEL TÈ CONTINUA A FARE INNAMORARE I VIAGGIATORI

Il pasto principale è quello di mezzogiorno. Un classico della tradizione è il *tajine* di carne o di pesce. A sinistra, vista sulla città dalla terrazza del ristorante El Fenn.

Mi sento subito ben accolto a Marrakech. Già dal primo saluto con cui mi danno il benvenuto: una stretta di mano, uno sguardo sincero e poi le dita che sfiorano il cuore. Un gesto che esprime molto di questa cultura che porta con sé ritualità arabe, berbere, francesi e spagnole. Così è la gastronomia, ricca, varia, colorata, con profumi e sapori tanto decisi quanto eleganti. Così è il territorio che li genera, in un ritmo incalzante che da nord a sud, dal Mediterraneo alle sabbie del Sahara, riconduce a pietanze straordinarie, a piatti che ricordano il passato di grandi civiltà. Intorno alla «città rossa», chiamata così perché le costruzioni virano dall'ocra al vermiglio, ci sono pascoli, pecore, capre, palme, olivi, e alberi di agrumi a bordo strada che rendono il passaggio in auto a finestrini aperti un itinerario aromatico. Oltre le mura della medina (città vecchia, in arabo) si apre l'immenso palmeto con più di centomila alberi piantati dalla dinastia berbera degli Almoravidi in un terreno di più di 13.000 ettari.

Il mercato di sempre

Mi immergo alla scoperta degli ingredienti locali nei mercati più importanti e conosciuti della città, che sono il cuore geografico e spirituale di Marrakech ma anche la sua anima commerciale. L'epicentro è piazza Djemaa el Fna dove da sempre si tiene il mercato: qui si può acquistare tutto quello di immaginabile, e soprattutto di inimmaginabile, che serve per imbandire la tavola marocchina: spezie, frutta fresca e secca, uova di gallina, di oca, ma anche di razza e di struzzo, animali vivi (camaleonti che giocano allegramente in gabbie con piccole tartarughe), formaggi, carni, bacche, radici di forme mai viste...

A poche centinaia di metri la piazza delle Spezie (l'antico mercato degli schiavi) è un teatro di colori e di scenografie perfette; fragranze lontane (incenso e mirra bruciati a ogni passaggio di turista) riempiono l'aria; mi emoziono in questo tripudio odoroso, palpabile come un sapore percepito senza averlo assaggiato. Un giovane mercante si avvicina, mi chiede di aprire la mano e mette al centro del palmo una scaglia di cristallo di menta e mentolo (lo ottengono congelando l'olio essenziale), pochi semi di cumino nero (la nigella, molto usata nei piatti locali), un po' di acqua calda *et voilà* il più naturale dei suffumigi è pronto all'uso. Rimango affascinato pensando all'inventiva e allo spirito d'iniziativa di questo popolo che ama stupire con le proprie tradizioni. Così accade anche in cucina, dove la ricerca dei profumi e dei colori degli ingredienti e il gusto per la composizione preparano la mente all'assaggio, anticipando quel ragionato e affascinante miscuglio di sensazioni che si sprigionerà a ogni boccone.

Il frullato più buono del mondo è fatto con succo d'arancia, avocado, datteri e cannella

Qualcosa sta cambiando

A pochi metri dalla piazza c'è il Nomad, un *café* che propone la cucina marocchina in versione contemporanea. Il debutto è un frullato da libro dei ricordi con succo d'arancia, polpa di avocado, datteri maturi e polvere di cannella. Arrivano poi dei *mezze* di stagione: sono un po' come un nostro aperitivo, ma molto più conviviali, secondo gli antichi fasti dei banchetti dei sultani, imbanditi con innumerevoli piccoli piatti di diverse forme e di tutti i colori. C'è lo *zaalouk*, la crema di melanzane accompagnata da un soffice pane allo yogurt e da olive marinate. Ci sono le *briouates*, triangoli di pasta sfoglia farciti di carne di pollo o di agnello, oppure di pasta di mandorle e miele, e fritti (meno diffusa la cottura al forno). Le mie, in versione vegetariana con barbabietole e rape ben speziate, sono fritte e condite con un gustoso olio di argan, estratto dai semi dell'Argania spinosa, un albero endemico nel Sud del Marocco. Quest'olio dal sapore che ricorda la nocciola è da sempre anche un meraviglioso ingrediente di bellezza usato dalle donne maghrebine. Arriva in tavola anche il *tajine* di pollo con limone confit, excellent! (*nomadmarrakech.com*).

Cotto alla perfezione

Tajine è anche il nome del recipiente in cui si cuoce e si serve questo stufato tipico. La particolarità sta nel materiale e nella forma: una terracotta modellata in un piatto largo come base e in un cono a mo' di cappello. Questo coperchio è stato creato per raccogliere l'umidità che si genera dalla condensa del vapore di cottura, così da farla ricadere sugli ingredienti all'interno. Il recipiente, la tecnica e la ricetta appartengono alla tradizione dei berberi. Costretto a risparmiare la legna, bene raro nei magri pascoli nordafricani, questo popolo di pastori nomadi mise a punto una cottura che non aveva bisogno del fuoco vivo, e che, con i suoi tempi lunghi, riusciva a dare alle pietanze, anche alle più tenaci, una perfetta consistenza. →

Il ristorante El Fenn di Vanessa Branson (al centro). La vista della Moschea della Kutubiyya dalla terrazza di El Fenn e un negozio di spezie nella omonima piazza nel centro di Marrakech. A sinistra, i giardini e il museo di Yves Saint Laurent.

S'inizia con lo zaalouk, la crema di melanzane, accompagnata da pane allo yogurt e olive marinate

Penso soprattutto a certe carni, non proprio morbidissime... Oggi la cottura lenta può contare sui fuochi costanti dei fornelli, sui forni a temperatura controllata, ma anche su carbone e carbonella, come una volta sistemati ordinatamente sotto la griglia in modo che il calore arrivi a poco a poco sul *tajine* e si diffonda uniformemente su tutta la superficie di terracotta. Quello stesso calore si manterrà a lungo consentendo di assaporare lo stufato con tutta calma. La nostra carne è morbida, succulenta, insaporita da un ricco contorno. Anche qui, il merito è del nomadismo dei berberi, che nei secoli hanno introdotto in Marocco ingredienti e usanze importandoli dalle civiltà confinanti a Oriente: gli agrumi e le spezie, il piacere di mescolare salato e dolce nello stesso piatto, le sfoglie e le paste ripiene di verdure, le carni selvatiche, la marinatura e la salamoia proprie della tradizione ebraica...

Patrimonio comune di tutte le popolazioni del Maghreb è il *cous cous*, fatto di minuscoli grani di semola di grano duro. In Marocco si prepara nel *tajine*, ed è perfetto per assorbire i sughi di pesci e carni in umido. Tutte le famiglie marocchine hanno la loro ricetta, che si tramanda di generazione in generazione: non esiste un solo *cous cous*, ce ne sono a bizzeffe.

Decido di cominciare da quello di Le Jardin: un ristorante e insieme un'oasi urbana dentro un palazzo del XVI secolo ristrutturato a più piani e con diverse terrazze (è da vedere). L'atmosfera è fresca, allegra, frutta e ortaggi sono esposti come nei più trionfali banchi del mercato, e ci sono quattro angoli di verde con tantissime piante autoctone. Nella cucina dell'ultimo piano si trova un grande braciere acceso dove sono sistemate diversi *tajine*, curati con molta attenzione. Da qui arriva il mio *cous cous*: rana pescatrice e verdure con una salsa i cui profumi catturano a metri di distanza. La cottura è precisa, il piacere è grande, si sente la grana della semola intrisa dei sapori del mare e di quelli dell'orto, carote, pomodori, peperoni gialli, verdi e rossi. Poi il rosso aranciato lascia posto al verde delle foglie di verza o di vite arrotolate intorno al ripieno di riso degli involtini; al bruno e all'oro di fichi, datteri, miele, zafferano, mandorle, uva passa. Su tutto aleggia il ricordo netto dell'aglio, del cumino, del coriandolo, della cannella. (*lejardinmarrakech.com*).

La haute cuisine di oggi

Gourmet la versione del *cous cous* che trovo al Mandarin Oriental, il resort di superlusso tutto pietra, acqua, marmo, legno, fusi alla perfezione dentro un parco di 20 ettari e un orto che rifornisce le cucine dei ristoranti con verdure, legumi e frutta. Così ogni piatto, dalla prima colazione alla cena, ha un qualcosa di «fatto a mano» che gli dà ancora più valore. E in questo si avverte un segno di rispetto verso la terra, un gesto di attenzione per la clientela, un esempio concreto e tangibile di cucina, verrebbe da scrivere, con ingredienti a metro zero. Salim Ait Ezzine, l'executive chef del Mes'Lalla, il ristorante dell'hotel, propone il *cous cous* con tonno rosso (a destra, la ricetta), in cui si vede molto bene come un piatto tradizionale possa trasformarsi in una proposta di alta cucina anche nella presentazione. C'è molta grazia, così come nella splendida insalata di fiori appena colti (letteralmente) che mi preparano direttamente al tavolo, componendola con gesti eleganti come in una danza (*mandarinoriental.com*).

Ed è una grazia tipica di questa cucina, →

Da sinistra: i *mezze* del Nomad, il Grand Café de la Poste a Guéliz e l'insalata di fiori provenienti dall'orto al Mandarin Oriental.

Cous cous e tonno rosso dell'Atlantico

Salim Ait Ezzine, l'executive chef del Mes'Lalla, ha respirato in famiglia la buona cucina, ha studiato alla scuola di hôtellerie di Marrakech, e ha viaggiato per conoscere culture e cucine diverse: quelle del Medioriente, quella francese e quella italiana, scoperta con Giancarlo Morelli. Ha creato questo cous cous come sintesi in chiave minimal della cucina marocchina, che spazia dal suo orto fino all'Oceano Atlantico.

«Scaldo mezzo litro di acqua nella couscoussiera. Appena inizia a sobbollire verso 500 g di cous cous nel cestello. Lo copro con un canovaccio bagnato e lo lascio cuocere per un'ora, poi lo tolgo e lo metto in forma in uno stampo unto. Pulisco 250 grammi di carote, 250 grammi di rape, 250 di zucchine, 250 di cipolle, 100 grammi di melanzane e un pomodoro da un etto. Da zucchine e carote ricavo delle palline con un piccolo scavino, poi le cuocio velocemente a vapore. Soffriggo le cipolle tagliate a grandi strisce, aggiungo 400 grammi di tonno fresco tagliato a pezzi, un ciuffo di prezzemolo e 100 grammi di ceci ammollati. Alla fine insaporisco tutto con peperoncino, un po' di sale, 2 grammi di zafferano e un pizzico di *ras el hanout*, che è il nostro mix di spezie, con cumino, coriandolo, cannella, zenzero, pepe nero, curcuma, cardamomo, zafferano. Bagno con acqua e non appena il tonno si sfalda, unisco rape e carote, e dopo 15 minuti tutte le altre verdure. Cuocio ancora per 10 minuti. Alla fine sformo il cous cous, lo decoro con le palline di verdure cotte al vapore e con erbe aromatiche fresche e lo servo con le verdure, il tonno e il sugo preparato».

Il ristorante Mes'Lalla del Mandarin Oriental disegnato da Patrick Gilles e Dorothée Boissier.

così dolce per via dei datteri, del miele, e così sensuale per via delle spezie. Ne rimase sedotto anche Yves Saint Laurent, che si innamorò di Marrakech nel 1966 e, insieme al compagno di sempre Pierre Bergé (scomparso il settembre scorso), comprò il giardino Majorelle, a pochi metri da dove oggi nasce il Musée Yves Saint Laurent, progettato da Karl Fournier e Olivier Marty dello Studio KO di Parigi. Da allora, ogni anno, lo stilista francese si trasferiva in Marocco il primo di giugno e di dicembre per disegnare la sua collezione di alta moda ed era celebre per i tè che offriva nella Villa Oasis (situata all'interno del jardin e un tempo casa dell'artista Jacques Majorelle, ideatore del luogo). Quell'infuso dolcissimo di foglie di tè verde e di menta scende dal beccuccio ricurvo del bricco nel bicchiere in un lungo filo sottile, come da una fontanella... un rito.

I sapori sono sensuali per via delle spezie, della frutta secca dolcissima e degli aromi intensi e decisi

In alto, le cuoche del ristorante La Famille e la loro torta con le pere. A fianco e sotto, il patio de Le Jardin e la signorina che accompagna ai tavoli.

Tutta la dolcezza della città

Quel tè è forse troppo zuccherato per il nostro palato, ma non è per niente in disaccordo con la tradizione locale. E se a casa di Yves si beveva in terrazza, nel riad El Fenn (28 stanze coloratissime nella medina) di Vanessa Branson, sorella del miliardario inglese Richard, lo lasciano direttamente davanti alla porta della camera la mattina appena svegli. Qui tutto è colore, colore e ancora colore, negli arredi, negli oggetti, e nella cucina, mix sofisticato di Marocco e di Europa servito a tutte le ore con un mojito unico da queste parti (*el-fenn.com*).

Per incontrare altra dolcezza, un posto dove andare per viziare spirito e palato è La Famille, un ristorante gestito da sole donne, sempre dentro le mura, con una piccola boutique di oggetti di ottone, evoluzione contemporanea di forme classiche come per esempio uno specchio a forma di occhio. Imperativo: assaggiate i dolci con un caffè servito con una mise en place deliziosa. Per uscire dalla dimensione privata dei riad, fermatevi al Grand Café de la Poste nel quartiere chic di Guéliz, appena fuori dalle mura della medina: lì si beve la più buona spremuta d'arancia della città (*grandcafedela poste.restaurant*).

Siamo un Paese di buone forchette.

Iniziativa realizzata con il cofinanziamento del FEASR
Responsabile dell'informazione: Consorzio Tutela Taleggio Autorità di Gestione del Programma: Regione Lombardia

Perchè sono 700 anni che gustiamo il Taleggio.

Il Taleggio DOP, un grande talento della cucina italiana che fa degli italiani delle buone forchette, dei veri buongustai. Un formaggio unico che è un piacere sia gustato con una fetta di pane sia usato per dare un tocco speciale alle ricette. La sua qualità è garantita dal Consorzio di Tutela.

Formaggio Taleggio, nuovo da 700 anni.

taleggio.it

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

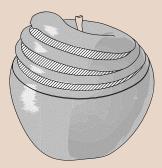
LA CUCINA ITALIANA

LA SCUOLA

SCOPRITE NOVITÀ E TENDENZE E IMPARATE CON NOI TECNICHE E SEGRETI

L'OGGETTO MISTERIOSO

ATTENTI AGLI U.F.O.

Arma ninja o disco volante? Se vi capita di avvistarlo, non segnalatelo al centro ufologico, ma procuratevi una mela. Disegnato per **Mono** da Christina Schäfer e Jessica Battram, si chiama *Giro* ed è un disco di acciaio con un foro centrale da cui parte una fessura affilata. Appoggiatelo su una mela e ruotatelo premendo leggermente: otterrete un'**unica lunga spirale** di polpa. Se ne tagliate solo metà, lasciate *Giro* sulla mela, così non si ossiderà. *mono.de/shop*

PRESO DI PUNTA

Creato da **Monopol**, *Ah-So* è un grido di **vittoria**. Da esclamare se si riesce a stappare una bottiglia con il tappo rotto: i due «**spilloni**» lo agganciano, si ruota una volta e si estrae. Facendo il contrario, si ritappa. *amazon.it*

A TUTTO TONDO

Sciacquare, cuocere, scolare. Nessun problema con la sfera di acciaio *Cuoci riso* di **Tescoma**. Si riempie, si immerge nell'acqua bollente e si assicura al bordo della pentola con un gancio. A fine cottura **basta sollevarla** per scolare tutto il liquido. *tescomaonline.com*

UN TÈ EXTRA LARGE

Pensata per le teiere di grandi dimensioni, l'*Infusiera Stick L* di **WMF** si riempie con **tè** o tisane per infusi caldi e freddi. Da personalizzare anche con **spezie**, pezzetti di **frutta** e petali di **fiori** eduli. *wmf.com/it*

A CURA DI ANGELA ODONE, **ILLUSTRAZIONE** RITA ORLANDI

A SCUOLA TUTTO PUÒ SUCCEDERE

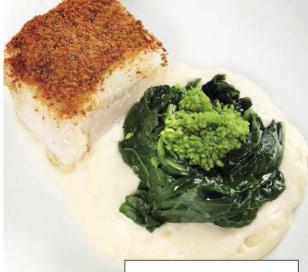
SIETE GOLOSI? POTETE IMPARARE A LAVORARE IL CIOCCOLATO COME UN VERO PASTICCIERE. AMATE LE TRADIZIONI? VI INVITIAMO ALLE NOSTRE CENE REGIONALI. VI ANNOIA LA ROUTINE? CONCEDETEVI UNA PAUSA PRANZO DIVERSA DALLE SOLITE

Assaggi di felicità

Nel mese delle nebbie la nostra Scuola, con la collaborazione di Caffarel, dedica due corsi al cioccolato: **Cioccofacile** (6-16-21-22-30 novembre) per chi vuole imparare a preparare mousse, budini e torte e **Cioccolato: dal temperaggio alle praline** (9-20-29 novembre) dedicato agli allievi più intraprendenti, interessati ad approfondire la conoscenza di questo ingrediente e a impadronirsi delle raffinate tecniche della pralineria per creare cioccolatini, cremini e tartufi.

→

A CURA DI LAURA FORTI, FOTOGRAFIA ARCHIVIO LA CUCINA ITALIANA

Marinaro chic
Da sinistra, quattro creazioni di Matteo Iannaccone (sopra): semifreddo agli agrumi, bocconcini di coda di rospo, fusilloni al tonno, tartare di gamberi.

Tavole d'Italia

La Scuola celebra la nostra enogastronomia con una serie di cene regionali. A realizzare e raccontare i menu abbiamo chiamato i cuochi dell'associazione Chic (Charming Italian Chef) che portano a Milano sapori da ogni parte d'Italia. Antonello Maietta, presidente dell'Associazione Italiana Sommelier, sceglierà e illustrerà i vini in accompagnamento. In novembre, l'appuntamento è con il mare dell'Abruzzo e con Matteo Iannaccone del Café Les Paillotes di Pescara, che preparerà tre piatti di pesce e un dolce. *22 novembre, ore 20.30*

Mezzogiorno con il cuoco

Spesso chi lavora trascura l'importanza di una buona pausa pranzo. I nostri «Midday Kitchen» la trasformano in un'esperienza che unisce divertimento, salute e apprendimento. Con lezioni di 45 minuti, i nostri cuochi guidano i partecipanti nella preparazione di tre piatti a tema, che poi saranno assaggiati insieme. Le ricette cambiano ogni giorno. In novembre: gnocchi, vellutate, brasati, pesci arrosto e tutta zucca.

Calendario

7-16-24 novembre
Baccalà
In Portogallo si dice che una ragazza debba imparare a cucinarlo in almeno 10 modi per essere una buona moglie. Noi ve ne proponiamo 4, tratti dalla nostra tradizione, anch'essa ricca di preparazioni con il baccalà: mantecato, in crocchette, in ragù e in tranci.

2-7-15-21 novembre
Risi e risotti
Da quello giallo alla milanese a ricette con altri ingredienti e altri colori, di orto o di mare. Tutte le tecniche per diventare «risottisti» imbattibili.

3-13-23-29 novembre
Zuppe e creme
Per le prime giornate di freddo, una zuppa è il conforto migliore: prendete appunti su quella di legumi e cavolo nero, sulla crema di cannellini con gamberi, sulla vellutata di zucca con fonduta di gorgonzola, e sul cacciucco toscano.

Info e contatti
La Scuola de La Cucina Italiana è in p.le Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004

scuola.lacucinaitaliana.it
Seguici su:

UN PRIMO DA TOP TEN

IL NOSTRO OSPITE HA PREPARATO LE TAGLIATELLE AL RAGÙ. UNA SCELTA ITALIANISSIMA DOVE C'ENTRANO LA MAMMA E CERTE INVISIBILI ONDE...

Ci aveva detto di non essere bravo in cucina. Appena arrivato, Marco Pontini, direttore generale marketing di Radio Italia, era un po' intimorito, sfogliava l'ultimo numero della nostra rivista e osservava quasi con riverenza la copia anastatica della prima *Cucina Italiana* del 1929, quella in cui compare la firma del poeta futurista Filippo Tommaso Marinetti. Ma poi ha preparato un piatto degno di stare ai vertici della classifica, per dirla in termini musicali. L'arte di impastare e di tirare la sfoglia appartiene alla memoria delle sue dita, l'ha visto fare tante volte dalle donne della famiglia. «Adoro la pasta, in tutti i modi. Perciò ho chiesto a mia mamma, marchigiana del nord, quindi con influenze emiliane, di insegnarmi a prepararla. Lei è abilissima. Io… ci provo. A volte combino qualche disastro, e quando le ho detto che sarei venuto qui, non voleva crederci!». Invece le sue tagliatelle sono riuscite alla perfezione. Le abbiamo assaggiate insieme, in redazione: non ne è rimasta nemmeno una e il nostro precisissimo art director si è stupito quando ha scoperto che Marco le aveva tirate con il matterello e tagliate a mano con un coltello, con la disinvoltura di una vera *rezdora*.

La ricetta di Marco Pontini

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
400 g farina più un po'
300 g polpa di manzo tritata
200 g polpa di maiale tritata
200 g passata di pomodoro
80 g cipolla – **25 g** guanciale
4 uova – **3** carote – **2** gambi di sedano
Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
rosmarino – vino bianco secco
olio extravergine di oliva – sale – pepe

TRITATE finemente la cipolla e il guanciale. Mondate il sedano e le carote e tagliateli a metà.
APPASSITE la cipolla in una casseruola con un filo di olio, insieme al guanciale. Dopo 2 minuti aggiungete sedano e carote, quindi tutta la carne tritata.
MESCOLATE, salate, pepate e cuocete finché la carne non cambia colore, per 7-8 minuti. Sfumate con mezzo bicchiere di vino, poi aggiungete un rametto di rosmarino, la passata di pomodoro e un bicchiere di acqua.
COPRITE con il coperchio e fate cuocere a fuoco bassissimo per circa 2 ore, controllando ogni tanto.
IMPASTATE la farina con le uova e lavorate il composto finché l'impasto non sarà omogeneo ed elastico. Lasciatelo riposare coperto con la pellicola per 30 minuti.
STENDETE la pasta con il matterello in una sfoglia sottilissima, ripiegatela portando i due lembi inferiore e superiore verso una immaginaria linea centrale, quindi tagliatela con un coltello in tagliatelle larghe 1 cm.
ELIMINATE le verdure e il rosmarino dal ragù.
CUOCETE le tagliatelle in acqua bollente salata per 2 minuti, scolatele e conditele con il ragù. Completate con il parmigiano grattugiato.

NEL BICCHIERE Marco consiglia un vino rosso profumato e morbido come il marchigiano Lacrima di Morro d'Alba.

A CURA DI LAURA FORTI, **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI, **STYLING** BEATRICE PRADA

Una coppia irresistibile: sfoglia all'uovo tirata a mano e sugo cotto per almeno due ore.

Piatti **Ceramiche Nicola Fasano**, pentola **Le Creuset**, bicchiere **Bormioli Rocco**.

Plin? Basta un pizzico

SI CHIUDE COSÌ LA MINUSCOLA PASTA RIPIENA PIEMONTESE. ALLENATEVI: CON LA PRATICA ACQUISTERETE UNA MANUALITÀ PERFETTA

RAVIOLI AL CAPRINO CON MIELE E CASTAGNE PAG. 39

Il «plin» è un pizzicotto: si dà sulla sfoglia di pasta per premerla intorno alle piccole noci di ripieno, ottenendo raviolini che poi si sigillano e si tagliano con la rotella tagliapasta. Tipici delle Langhe e del Monferrato, si farciscono di solito con carni miste. Sul condimento, la tradizione ha diverse proposte: sconditi e serviti su un tovagliolo di lino con una scodella di brodo a parte, in una tazza con brodo e vino rosso oppure asciutti, con sugo di arrosto o con burro fuso e salvia.

1

Stendete *la pasta in sfoglie molto sottili: così si chiuderà con la semplice pressione delle dita. Disponetevi sopra il ripieno, in piccole noci, regolarmente distanziate.*

2

Rimboccate *delicatamente la sfoglia sopra il ripieno, e fatela aderire con le dita lungo il bordo, sigillandola con cura.*

3

Pizzicate *la pasta tra le noci di ripieno, premendola con il tipico «plin».*

4

Rifilate *la pasta con una rotella dentellata, lungo tutta la striscia.*

5

Separate *i ravioli, sempre utilizzando la rotella dentellata: con un unico gesto taglierete e chiuderete la pasta nella caratteristica forma a taschina.*

6

Riponete *i ravioli del plin su un vassoio infarinato, mentre procedete a chiudere gli altri. Gli eventuali avanzi di pasta si possono riutilizzare, stendendoli nuovamente.*

A CURA DI LAURA FORTI, **PREPARAZIONE** DANIELA ANTONIOTTI, **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI

UNIONE EUROPEA
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE:
Regione Umbria
Giunta Regionale

Bracciale **Dior**.

OTTANTA NOSTALGIA

PROVATE IL BRIVIDO DI VEDER USCIRE DAL VOSTRO FORNO LO SNACK DI MAIS PIÙ TENTATORE. OGGI COME TRENT'ANNI FA

«Se non ti lecchi le dita godi solo a metà». Era lo slogan dei *Fonzies*, i bastoncini di mais e formaggio usciti in Italia nella prima metà degli anni Ottanta, e da allora stabili al vertice delle compilation degli irriducibili dello snack (industriale) da aperitivo. Riprodurre la formula originale è un'impresa impossibile. Ma a quel sapore salato, a quella consistenza croccantina, all'appiccicoso che resta sulle dita (e chi non se le è mai leccate!) ci si può avvicinare. Noi abbiamo provato, e i bastoncini sono rimasti nella ciotola giusto il tempo della foto. Poi sono spariti, come succede sempre ai «veri» *Fonzies*. Nessuno ha resistito, come non resistevano le ragazze ad Arthur Fonzarelli, il Fonzie tutto chiodo, moto e «wow» nella serie televisiva *Happy Days*: il nome viene da qui.

La ricetta

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI 4 PERSONE

100 g farina di mais finissima
70 g pecorino grattugiato
50 g Grana Padano Dop grattugiato
20 g fiocchi di patate per purè istantaneo
lievito in polvere per torte salate
olio extravergine di oliva – sale

MESCOLATE i formaggi e tenete da parte 30 g di questo mix. Unite al resto la farina di mais, i fiocchi di patate e un pizzico di lievito. Impastate con 130 g di acqua, 1 cucchiaio di olio e un pizzico di sale, ottenendo una palla di pasta liscia; fatela riposare per 30 minuti in una ciotola sigillata con la pellicola.
PRELEVATE con le mani dei piccoli pezzi di pasta e modellateli in cilindri spessi circa 5 mm e lunghi 5-6 cm. Passateli nel mix di formaggio grattugiato; posateli su una teglia foderata di carta da forno.
INFORNATELI nel forno ventilato a 120 °C per 30 minuti. Sfornateli e fateli intiepidire.
DA SAPERE Potete modellare l'impasto con uno schiacciapatate con i fori larghi.

RICETTA JOËLLE NÉDERLANTS, **TESTI** SARA TIENI, **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI, **STYLING** BEATRICE PRADA

DIRE BIO BASTA PER AVERE RADICI NATURALI?

Non soffermarti alle apparenze, valuta con attenzione ciò che leggi sulla confezione.

*Noi di **Probios** siamo sicuri di offrirti prodotti che sono **Bio** "dentro", che hanno superato rigorosi controlli, che sono frutto di ricette equilibrate e di ingredienti rispettosi dell'uomo e dell'ambiente.*
*Ogni nostra scelta è dettata da una filosofia vocata al Bio, che ha radici nella nostra esperienza, nella nostra cultura **sin dal 1978**.*
*È grazie al nostro talento che i prodotti biologici **Probios** sono diversi.*

Dal 1978 il biologico italiano senza compromessi.

www.probios.it - seguici su

Riso in TORTILLA

CENA AL VOLO, COCKTAIL, MERENDA, MAGARI PICNIC. ECCO COME IN 5 MOSSE. N.B. SARÀ BUONO ANCHE DOMANI

La ricetta

IMPEGNO Facilissimo
TEMPO 1 ora
Vegetariana senza glutine

LA LISTA DELLA SPESA

- una confezione di **Emmentaler Dop**. Ha un sapore che mette tutti d'accordo, pieno ma non invadente, e va bene anche cotto.
- una scatola di **Riso Arborio Scotti**. Una volta lessato, i chicchi restano compatti e corposi.
- **uova biologiche**. Gallina libera fa buon uovo: per noi la scelta bio è obbligatoria.
- **Olio extravergine di oliva Colavita 100% italiano**. Per accentuare il sapore e il colorito della crosticina.
- sale – pepe

1 Per 2 persone: versate 4 pugni di riso (125 g) in una casseruola con abbondante acqua bollente salata. Scolatelo dopo 15′ circa e fatelo intiepidire.

2 Grattugiate 200 g di Emmentaler con una grattugia a fori grossi.

3 Sbattete 2 uova in una ciotola, aggiungete l'Emmentaler, il riso, una macinata di pepe e mescolate bene.

4 Ungete di olio una tortiera bassa (ø 15 cm, h 4 cm). Versatevi il riso, livellatelo con un cucchiaio e infornatelo a 180 °C per 25-30′.

5 Sformatelo capovolgendo lo stampo. Servite il tortino ancora caldo oppure lasciatelo raffreddare: tagliato a spicchi o a cubetti diventa un finger food.

I nostri partner

RINGRAZIAMO LE AZIENDE CHE HANNO COLLABORATO ALLA REALIZZAZIONE DEI NOSTRI SERVIZI. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUI PRODOTTI UTILIZZATI NELLE FOTOGRAFIE: WWW.LACUCINAITALIANA.IT

100FA 100fa.it
Adriana Vaccarino it-it.facebook.com/adrvaccarino
Alessi alessi.com/it
Amazon amazon.it
ASA Selection distr. da Merito merito.it
Baratti & Milano barattiemilano.it
Beefeater beefeatergin.com
Berkel theberkelworld.it
Bitossi Home bitossihome.it
Bormioli Rocco shop.bormiolirocco.com
Caffarel caffarel.com
Caffè Vergnano caffevergnano.com
Campari campari.com/it
Cannamela cannamela.it
Cecchi cecchi.net
Ceramiche Nicola Fasano fasanocnf.it
Châteaux&Hôtels Collection chateauxhotels.it
Colavita colavita.it
Costadoro vinicostadoro.it
Cusumano cusumano.it
Designers Guild designersguild.com
Dior dior.com
Disaronno disaronno.com
Domori it.domori.com
Duchessa Lia duchessalia.it
Ferrari Lunelli ferraritrento.it
Finagricola finagricola.it
Formaggi Svizzeri formaggisvizzeri.it
Funky Table funkytable.it
Grana Padano Dop granapadano.it
Guido Castagna guidocastagna.it
Guido Gobino guidogobino.it
il Viaggiator Goloso ilviaggiatorgoloso.it
Iper iper.it
Jannelli & Volpi jannellievolpi.it
Job home collection jobcollection.eu
KitchenAid kitchenaid.it
Kyria Tessuti Viale Monte Nero, 62, 20135 Milano
Ladurée laduree.fr
Lavazza lavazza.it
La Vis la-vis.com
Le Creuset lecreuset.it
Life lenociperla ricerca.lifeitalia.it
Lindt Italia lindt.it
Lisa Corti lisacorti.com
Luigi Zaini zainispa.it
Made a Mano madeamano.it
Maisons du Monde maisonsdumonde.com
Mandarin Oriental mandarinoriental.com
Marimekko distr. da Sirpi sirpi-wallcoverings.it
Mario Luca Giusti mariolucagiusti.it
Masi masi.it
Maxwell & Williams distr. da Livellara livellara.com/maxwell-williams
Mele Val Venosta vip.coop
Mepra mepra.it
Mielizia mielizia.com
Milou Milano milou.it
Molino Rossetto molinorossetto.com
Mono mono.de/shop
Morris & Co stylelibrary.com/morris&co
MV% Ceramics Design mv-ceramicsdesign.it
Novi elah-dufour.it
Pastiglie Leone pastiglieleone.com
Perugina perugina.com
Piatto Unico piattounico.eu
Potomak Studio potomak.it
Raw rawmilano.it
Richard Ginori 1735 richardginori1735.com
Riso Scotti risoscotti.it
Ritter Sport ritter-sport.de/it
Rosenthal rosenthal.it
Rotari rotari.it
Sambonet sambonet.it
Santa Margherita santamargherita.com
Seletti seletti.it
Silva Tessuti silvatessuti.it
Society Limonta societylimonta.com
Tescoma tescomaonline.com
Tessilarte tessilarte.it
Tiger it.flyingtiger.com
Venchi venchi.com
Villeroy & Boch villeroy-boch.it
Visit Stockholm visitstockholm.com rosendalstradgard.se
Vranken-Pommery vrankenpommery.it
Wmf wmf.com/it
Zafferano zafferanoitalia.com
Zara Home zarahome.com

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n. 199.133.199***, oppure inviare un **fax al n. 199.144.199**. Indirizzo e-mail: **abbonati@condenast.it**.

** il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.*

Subscription rates abroad Subscription orders and payments from Foreign countries must be addressed to our worldwide subscription Distributor: **Press-di S.r.l. c/o CMP Brescia, via Dalmazia 13 - 25197 Brescia (Italy)**. Subscribers can pay through Credit Card (American Express, Visa, Mastercard) or by cheque payable to Press-di S.r.l. Orders without payment will be refused. For further information, please contact our Subscription Service: phone +39 02 92961010 - fax +39.02.86882869. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	11	€ 80,00	€ 135,00
GQ	10	€ 52,00	€ 82,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	11	€ 58,00	€ 74,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
VANITY FAIR	49	€ 175,00	€ 241,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88,00	€ 130,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl - Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy - Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 e-mail: info@aie-mag.com

LA CUCINA ITALIANA

In the USA: Condé Nast
Chairman Emeritus: S.I. Newhouse, Jr.
President & Chief Executive Officer: Robert A. Sauerberg, Jr.
Artistic Director: Anna Wintour

In other countries: Condé Nast International
Chairman and Chief Executive: Jonathan Newhouse
President and Chief Digital Officer: Wolfgang Blau
Executive Vice President and Chief Operating Officer: James Woolhouse
Executive Committee: Wolfgang Blau, Nicholas Coleridge, Moritz von Laffert, Jonathan Newhouse, Xavier Romatet, Elizabeth Schimel, James Woolhouse
President, New Markets and Editorial Director, Brand Development: Karina Dobrotvorskaya
Director of Finance and Strategy: Jason Miles
Director of Acquisitions and Investments: Moritz von Laffert
Vogue Digital Director: Jamie Jouning

Global
President, Condé Nast E-commerce: Franck Zayan

The Condé Nast Group of Brands includes:

US
Vogue, Vanity Fair, Glamour, Brides, Self, GQ, GQ Style, The New Yorker, Condé Nast Traveler, Allure, AD, Bon Appétit, Epicurious, Wired, W, Golf Digest, Golf World, Teen Vogue, Ars Technica, The Scene, Pitchfork, Backchannel

UK
Vogue, House & Garden, Brides, Tatler, The World of Interiors, GQ, Vanity Fair, Condé Nast Traveller, Glamour, Condé Nast Johansens, GQ Style, Love, Wired, Condé Nast College of Fashion & Design, Ars Technica

France
Vogue, Vogue Hommes International, AD, Glamour, Vogue Collections, GQ, AD Collector, Vanity Fair, GQ Le Manuel du Style, Glamour Style

Italy
Vogue, L'Uomo Vogue, Vogue Bambini, Glamour, Vogue Sposa, AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vanity Fair, Wired, Vogue Accessory, La Cucina Italiana, CNLive

Germany
Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Myself, Wired

Spain
Vogue, GQ, Vogue Novias, Vogue Niños, Condé Nast Traveler, Vogue Colecciones, Vogue Belleza, Glamour, AD, Vanity Fair

Japan
Vogue, GQ, Vogue Girl, Wired, Vogue Wedding

Taiwan
Vogue, GQ

Mexico and Latin America
Vogue Mexico and Latin America, Glamour Mexico and Latin America, AD Mexico, GQ Mexico and Latin America, Vanity Fair Mexico

India
Vogue, GQ, Condé Nast Traveller, AD

Published under Joint Venture:
Brazil: Vogue, Casa Vogue, GQ, Glamour, GQ Style
Russia: Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Tatler

Published under License or Copyright Cooperation:
Australia: Vogue, Vogue Living, GQ
Bulgaria: Glamour
China: Vogue, Self, AD, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Brides, Condé Nast Center of Fashion & Design, Vogue Me
Czech Republic and Slovakia: La Cucina Italiana
Hungary: Glamour
Iceland: Glamour
Korea: Vogue, GQ, Allure, W
Middle East: Condé Nast Traveller, AD, Vogue Café at The Dubai Mall, GQ Bar Dubai, Vogue
Poland: Glamour
Portugal: Vogue, GQ
Romania: Glamour
Russia: Vogue Café Moscow, Tatler Club Moscow
South Africa: House & Garden, GQ, Glamour, House & Garden Gourmet, GQ Style
The Netherlands: Glamour, Vogue, Vogue The Book
Thailand: Vogue, GQ, Vogue Lounge Bangkok
Turkey: Vogue, GQ, Condé Nast Traveller, La Cucina Italiana
Ukraine: Vogue, Vogue Café Kiev

La Cucina Italiana - Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Cucina Italiana S.r.l. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 23255. Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/03 Art. 1, Cm. 1, DCB - MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito Lombarda, Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure invia una e-mail a: arretraticondenast@ieoinf.it

L'indice dello chef

A COLPO D'OCCHIO POTETE INDIVIDUARE IL PIATTO CHE VI PIACE, VALUTARE L'IMPEGNO E IL TEMPO DI PREPARAZIONE: COSÌ LA SCELTA TRA TUTTE LE NOSTRE PROPOSTE SARÀ FACILE E IMMEDIATA

Antipasti

Primi piatti & Piatti unici

Pesci

Verdure

Carni

Dolci

Cocktail & Bevande

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti √ Vegetariana √ Senza glutine
● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette). (+ 1 h) In rosso, il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento.

Inquadrate il QR code con il vostro smartphone e guardate i video delle ricette.

PHOTO VOGUE ITALIA FESTIVAL

- FASHION & POLITICS IN VOGUE ITALIA
- PHOTOVOGUE/VISIONS
- *TALKS*
- *PORTFOLIO REVIEWS*
- *PROJECTIONS*

BASE MILANO
VIA BERGOGNONE 34
MILANO

16 NOVEMBRE - 17 DICEMBRE 2017

- PAOLO ROVERSI. STORIES

PALAZZO REALE
PIAZZA DUOMO 12
MILANO

#PHOTOVOGUEFESTIVAL
WWW.VOGUE.IT

THE FIRST FASHION PHOTOGRAPHY FESTIVAL IN ITALY

OFFICIAL PARTNERS

IN COLLABORAZIONE CON

PATROCINIO

menu

CINQUE PROPOSTE DA COPIARE CON LE NOSTRE RICETTE DI **NOVEMBRE**

SEMPLICE E RAPIDO
SOLUZIONE PER OSPITI IMPROVVISI

- **TORTILLA** DI RISO E FORMAGGIO **PAG. 147**
- **COSTINE** DI AGNELLO E SEDANO RAPA **PAG. 107**
- **CREMA** TROPICALE DI BANANA E MANGO CON ANACARDI **PAG. 123**

DRINK: BICCHIERINO 2.0 **PAG. 85**

TAVOLA GOURMET
QUANDO L'INCONTRO È SPECIALE

- **RISOTTO** CON ANGUILLA AFFUMICATA E POLVERE DI CAVOLO VIOLA **PAG. 97**
- **PETTO** DI ANATRA CON SALSA BRUNA **PAG. 81**
- **TARTUFI** NIPPON STYLE **PAG. 121**

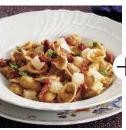
DRINK: ISLAY VELVET **PAG. 84**

TUTTO VEG DAL BOSCO
A PRANZO CON FUNGHI E CASTAGNE

- **TUORLI** FRITTI, ALBUMI CREMOSI E PORCINI **PAG. 32**
- **RAVIOLI** DEL PLIN AL CAPRINO CON MIELE E CASTAGNE **PAG. 39**
- **FRITTELLE** D'AUTUNNO **PAG. 121**

MARINARO CON BRIO
DEDICATO AI CURIOSI DEL GUSTO

- **POLPO** CROCCANTE, MELA CANDITA E CASTELMAGNO **PAG. 41**
- **PASTA** AI GAMBERI, POMODORO E CAFFÈ **PAG. 108**
- **INSALATA** CON SALMONE AL CIOCCOLATO BIANCO **PAG. 76**

BUONE TRADIZIONI
IN FAMIGLIA COME UNA VOLTA

- **ORECCHIETTE** «FUMÉ», LENTICCHIE, DAIKON E PANCETTA **PAG. 39**
- **POLPETTE** AL FORNO CON BROCCOLI E RICOTTA **PAG. 48**
- **LA TRIS** DI MOUSSE AL CIOCCOLATO **PAG. 76**